



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Alt i én pasta med hakket oksekød, cherrytomater og babyspinat

Det skal du bruge

½ stk rødløg
125 g cherrytomater
300 g hakket oksekød
200 g pasta
½ pose urte kryddermix
½ pose grøntsagsbouillon
2 pakker tanelli ost
50 g babyspinat
1 dl creme fraiche

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Pil og hak rødløg. Skyl cherrytomaterne.
2. Varm lidt olie op til middel varme i en stor gryde. Steg løg og hakket kød i 3-4 min. til løgene er blanke og kødet næsten gennemstegt. Tilsæt cherrytomater, pasta, græsk krydderi, bouillon og 4 dl vand og rør godt rundt.
3. Bring det i kog og lad det hele simre under låg ved svag varme i 12-15 min. til det meste af væsken er kogt af og pastaen er kogt, men stadig er al dente. Rør i gryden et par gange i løbet af kogetiden, så den ikke klister til bunden.
4. Riv imens osten og skyl spinaten.
5. Vend creme fraiche og spinat i gryden til sidst og smag til med salt og peber. Top retten med revet ost.