



Casarecce med gratineret fisk, spinat og citron

Det skal du have

200 g pasta
½ stk rødløg
1 fed hvidløg
1 stilk bladselleri
250 g cherrytomater
½ stk citron
½ pose urte kryddermix
2 stk hvid fisk (har været frosset)
1 pk tanelli ost
½ pose rasp
100 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
3. **Grøntsager:** Pil rødløg og hvidløg. Pres hvidløg og skær rødløg i skiver. Skyl bladselleri og skær i skiver. Skyl cherrytomater og halvér. Kom det hele i et ovnfast fad og riv citronskal over. Krydr med urtekrydderi, salt og peber. Bland det godt rundt med lidt olivenolie og fordel det jævnt.
4. **Gratineret fisk:** Krydr fisken med salt og peber. Læg dem oven på grøntsagerne og pres den lidt ned. Riv osten over og drys herefter med rasp. Bag det midt i ovnen ca. 8-10 min. til det har fået lidt farve og fisken er fast i kødet.
5. **Pasta med spinat og citron:** Skyl spinaten. Pres saft af citron i en lille skål og bland det med 1 spsk olivenolie og 2 spsk vand fra pastaen. Kom spinaten i gryden lige inden pastaen er færdig og rør rundt i 10 sek. Dræn det hele og kom det tilbage i gryden. Rør citronblandingen i og smag til med salt og peber.
6. **Anret:** Fordel pastaen i bunden af dybe tallerkener og kom grøntsager oven på. Top til sidst med et stykke fisk på hver. Velbekomme.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.