



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta è patate med bacon

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
1 stk gulerod
½ stilk bladselleri
150 g bacon
½ stk løg
1 fed hvidløg
1 pose tomatpuré
1 stk tomat
½ pose grøntsagsbouillon
150 g pasta
2 pakker tanelli ost

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Grønsager:** Skræl kartoffel og gulerod og skær i tern. Skær bladselleri i tern.
- 2. Patate:** Varm en mellemstor gryde op med lidt olivenolie. Steg bacon et par min. til det får lidt farve. Pil løg og hvidløg og hak det fint. Kom det i gryden og steg med ca. 1 min. Kom alle grøntsagerne og tomatpuré i og steg med. Skær imens tomat i grove tern og kom ved.
- 3. Pasta:** Tilsæt bouillon og 4½ dl vand og kog i 6-7 min. Tilsæt pasta og kog i yderligere 10-12 min ved mellemhøj varme til pastaen er klar. Smag til med salt og peber.
- 4.** Riv osten. Servér pastaen med et drys ost.