



Pizzocheri: pasta i cremet sauce med salvie-kartofler

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
2+1 pk tanelli ost
½ fed hvidløg
½ pose grøntsagsbouillon
1 dl creme fraiche 18%
250 g frisk pasta
½ stk savoykål
1 tsk paprika
½ pk salvie, frisk

Det skal du have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Salvie-kartofler:** Skræl kartoflerne og skær i små tern. Pil hvidløg og skær i tynde skiver. Varm en stegepande op med lidt olie og steg kartoflerne i ca. 8 min. Vend hyppigt undervejs. Pluk imens salvie og hak fint. Tilsæt salvie og hvidløg og steg videre i 2 min. Smag til med salt og peber.
3. **Grana sauce:** Riv alt osten. Opløs boullonen i ½ dl kogende vand i en lille gryde og tilsæt creme fraiche, paprika og halvdelen af osten. Rør sammen og sæt til side.
4. **Pasta og kål:** Fjern stokken fra savoykål og skær det i tynde strimler. Kom det i gryden med vand og kog det 5 min. Kom pastaen i og kog yderligere 2-4 min. Hæld vandet fra, men gem ½ dl.
5. Vend pasta, kål og kartofler med grana saucen og spæd til med lidt af pastavandet. Servér i dybe tallerkner og top med resten af osten.

^b = det kan være udvalgt fra opskriften