



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

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 spsk græsk krydderblanding
½ pose grøntsagsbouillon
35 g grana padano
50 g babyspinat
1 dl creme fraiche

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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 klitrer 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 grana padano.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.391 kJ / 810 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	31,4 g
heraf mættede fedtsyrer	13,3 g
Kulhydrat	79,3 g
heraf sukkerarter	9,9 g
Protein	52,8 g
Salt	2,6 g
Kostfibre	5,6 g