



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 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 krydderiblanding  
½ pose grøntsagsbouillon  
2 pakker tanelli ost  
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 ost.

## Allergener

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: 3.383 kj / 809 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 32,1 g  
heraf mættede fedtsyrer 13,7 g

Kulhydrat 76,8 g  
heraf sukkerarter 8,3 g

Protein 53,2 g

Salt 2,7 g

Kostfibre 5,0 g