



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# 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 pakke tomatpuré  
1 stk tomat  
½ pose grøntsagsbouillon  
150 g pasta  
2 pakker tanelli ost

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 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.

## 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:	3.369 kj / 805 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	31,4 g
heraf mættede fedtsyrer	11,9 g
Kulhydrat	97,0 g
heraf sukkerarter	13,1 g
Protein	33,6 g
Salt	3,0 g
Kostfibre	7,3 g