



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Pasta e fagioli

Det skal du bruge

2 fed hvidløg
1 stk løg
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri
1 pose tomatpuré
1 dåse hakkede tomater
3 dl vand
½ pose grøntsagsbouillon
½ pose timian/rosmarin blanding
1 dåse bønner
1 stk laurbærblad
150 g risoni
100 g snittet grønkål
1 pakke tanelli ost

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt, Vand

Fremgangsmåde

- 1 Grøntsager:** Pil og pres hvidløg. Pil løg og hak det. Skyl bladselleri og skræl gulerod, skær begge i mindre tern.
- 2 Pasta e fagioli:** Varm en gryde op med lidt olivenolie og steg alle grøntsagerne i 2-3 min. Kom tomatpuré på og steg videre 1 min. tid. Tilsæt hakkede tomater, vand, bouillon, timian/rosmarin blanding og bønner. Bring det i kog og lad det koge i 5 min. Tag halvdelen fra, blend det og kom det tilbage i gryden. Tilføj risoni og laurbærblad. Lad det simre i 10 min. til pastaen er færdig. Rør ofte i gryden, så det ikke sætter sig. Smag til med salt og peber.
- 3 Servér:** Lige før pastaen er klar kommes grønkål i og koges med 1-2 min. Anret pastaen i dybe tallerkener, riv osten over og top med en sjat olivenolie.

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: 2.478 kj / 592 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	9,8 g
heraf mættede fedtsyrer	3,3 g
Kulhydrat	95,9 g
heraf sukkerarter	22,6 g
Protein	30,2 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	18,6 g