



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta med fläskfärs, fänkål och parmesan

### Pastasås

Gul lök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Selleristjälk 1 st  
Fänkål 1 st  
Fläskfärs 250 g  
Tomatpuré 1 förp  
Peppar- och fänkålmix  
½ förp  
Parmesanost 1 bit  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Vatten 3 dl

### Pasta

Spaghetti 200 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse pastasås:** Hacka gul lök och vitlök. Tärna selleri och fänkål smått.
3. **Pasta:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
4. **Pastasås:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn fläskfärs ca 2 min. Tillsätt de skurna grönsakerna och fräs ytterligare ca 2 min. Rör ner tomatpuré, peppar- och fänkålmix, salt och vatten. Koka ca 5 min.
5. Riv parmesanosten. Häll av pastan (se tips!). Blanda ner pastan i pastasåsen tillsammans med den rivna parmesanosten. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera direkt!

**TIPS!** Spara gärna några dl av pastavattnet när du häller av. Späd sedan pastan med lite pastavatten till önskad konsistens..