



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** 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.
- 3** Kom alle grøntsagerne og tomatpure i og steg med. Skær imens tomat i grove tern og kom ved.
- 4 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.
- 5** 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