



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Alt i én pasta med hakket gris, champignon og rød peber

Grønt

½ stk rød peber
1 stk rødløg
125 g champignoner

Alt i én pasta

300 g hakket gris & kalv
½ pose tomatpuré
½ pose urte kryddermix
200 g pasta
½ pose oksebouillon
1 dl creme fraiche 18%
½ pk bredbladet persille
4 dl vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Grønt:** Skyl og skær peberfrugt i tern. Pil rødløg, rens champignon og skær begge i skiver.
2. **Alt i én pasta:** Varm lidt olie op i en stor gryde ved høj varme. Kom kødet på i ét stykke og steg i 1 min. på hver side til det har fået lidt farve. Tilsæt løg, svampe, tomatpuré og urte kryddermix og lad det stege i 3-4 min. Tilføj peberfrugt, pasta, bouillon og vand og rør godt rundt. Bring det i kog og lad det simre under låg ved svag varme i 15-18 min. til det meste af væsken er kogt væk og pastaen er al dente. Rør i gryden et par gange undervejs, så det ikke klistrer til bunden.
3. **Servering:** Skyl og hak persillen, og kom den ned i pastaen. Vend creme fraiche i gryden og smag til med salt og peber lige før servering.