



Alt i én pasta med hakket oksekød, cherrytomater og babyspinat

Alt i én pasta

½ stk rødløg
125 g cherrytomater
300 g hakket oksekød
200 g pasta
1 pose urte kryddermix
1 pk tanelli ost
50 g babyspinat
1 dl creme fraiche 18%
4 dl vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil og hak rødløg. Skyl cherrytomaterne.
- 2. Oksekød:** Varm lidt olie op til middel varme i en stor gryde. Steg løg og hakket kød i 3-4 min. til løgene er blanke og kødet næsten gennemstegt.
- 3. Alt i én pasta:** Tilsæt cherrytomater, pasta, urte krydderi og vand og rør godt rundt. Bring det i kog og lad det hele simre under låg ved svag varme i 12-15 min. til det meste af væsken er kogt væk og pastaen er kogt, men stadig er al dente. Rør i gryden et par gange i løbet af kogetiden, så den ikke klister til bunden.
- 4. Servering:** Riv imens osten og skyl spinaten. Vend creme fraiche og spinat i gryden til sidst og smag til med salt og peber. Top retten med revet ost.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.