



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

One pot tomatpasta med spenat och chèvre

One pot tomatpasta

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Soltorkade tomater 40 g
Tomatpuré 1 förp
Krossade tomater 1 förp
● Vatten 4 dl
Vispgrädde ½ dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Torkad timjan 1 förp
Chili flakes 1 krm
Casarecce 200 g
Babyspenat 50 g

Till servering

Tomat 1 st
Chèvre 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

1. Finhacka gul lök och vitlök. Strimla soltorkade tomater. Hetta upp lite olivolja i en djup stekpanna eller stekgryta och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt soltorkade tomater och tomatpuré. Fräs ytterligare ca 1 min.
2. Tillsätt krossade tomater, vatten, vispgrädde, grönsaksbuljong, torkad timjan, chili flakes, lite salt och nymald svartpeppar.
3. Blanda ner casarecepasta och låt koka på medelvärme, ca 13 min, eller tills pastan är klar. Rör ner babyspenat.
4. Tärna tomat. Bryt bitar av chèvre. Servera one pot pasta toppad med tomat och bitar av chèvre.