



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cremet pasta med bacon, broccoli og tomat

Det skal du bruge

½ stk løg
150 g bacon
½ pose persillade
2 dl creme fraiche 18%
200 g pasta
1 stk broccoli
1 stk tomat
1 pk tanelli ost
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Sauce:** Skræl løg og hak det fint. Varm en stegepande med høj kant op med lidt olie. Steg bacon ca. 3 min. til det er sprødt. Tilsæt løg og steg videre i 2 min. til de er blanke. Tilsæt persillade, creme fraiche og ½ dl vand. Kog op og smag til med salt og peber. Sluk og lad det stå.
3. **Pasta og broccoli:** Kog pastaen som anvist på pakken. Skær broccolien i buketter. **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Kog broccoli med de sidste 4 min. Hæld vandet fra, vend pasta og broccoli med saucen og ½ spsk olivenolie.
4. Skær tomat i tern og riv osten. Hak persillen fint. Anret pastaen og drys med tomat, persille og revet ost.