



April 2024

Pasta med tigrejer, tomat og flødeost



2 personer



40 minutter

Ingredienser

- 200 gr tigrejer
- 200 gr mini blommetomater
- 200 gr pastaskruer/fusilli
- 150 gr flødeost med urter
- 2 fed hvidløg
- 1 stort løg
- 2 tsk paprika
- smagsneutral olie
- revet parmesan/pecorino
- purløg
- salt/peber

Tilbehør:

- 1 baguette/brød

Start med at koge din pasta efter anvisning på pakken. På en pande kommer du hakket løg, knust hvidløg, halverede blommetomater og 2 spsk smagsneutral olie. Det hele skal blanches ved middel varme i 10 minutter. Tilsæt flødeosten og vend først pastaen i, når flødeosten er blødt op og har integreret sig med tomater, løg og hvidløg på panden.

På en anden pande kommer du 2 spsk smagsneutral olie, paprika, salt og peber, så du er klar til at stege dine tigrejer. Gør det til sidst - de skal kun have 2 minutter på hver side ved høj varme.

Anret først pastaen med flødeoste-saucen, tomater osv., og top af med de stegte tigrejer, revet parmesan og finthakket purløg. Du kan sagtens undlade tigrejer til retten og fordoble gram på mini blommetomater - det kan retten sagtens bære til noterne på flasken.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagneforalle

BUBBLES MATTER