



Pasta med spinat og champignon

Denne lækre pastaret med champignon og spinat smager fantastisk, og tager ingen tid at lave. Passer perfekt til de travle dage.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

300 g bacon i skiver

4 skalotteløg

500 g champignon

250 g frisk babyspinat

olivenolie

3 kviste timian

4 dl madlavningsfløde

salt og peber

parmesan

Tilberedning

- 1 Steg baconskiverne sprøde, læg dem på et stykke køkkenrulle og hæld fedtet fra.
- 2 Hak skalotteløg, skær champignonerne i skiver og skyl spinaten grundigt.
- 3 Kog pastaen al dente som anvist på emballagen.
- 4 Steg skalotteløg og champignon i lidt olivenolie sammen med timian til champignonerne er gyldne. Kom spinaten og fløde ved, kog op og smag til med salt og peber.
- 5 Vend straks den friskkogte pasta i saucen, anret og kom knust bacon samt lidt revet parmesan hen over. Server straks med ekstra parmesan og lunt brød.

*Opskrifter og styling: Gitte Heidi Rasmussen
Fotograf Betina Hastoft*

