

One pot pasta m. bacon og grønkål

4 pers.

Tid: 20 min.

Ingredienser

400 g fuldkornspasta

200 g grønkål

100 g bacon

1 løg

2 fed hvidløg

7 dl vand

3 dl fløde

Salt

Peber

Fremgangsmåde

1. Skræl og hak hvidløg og løg.
2. Steg bacon af i en gryde.
3. Kom løg og hvidløg ved og lad det stege lidt.
4. Kom pasta i sammen med vand og fløde og lidt salt.
5. Lad retten simre til pastaen er færdig tilberedt ca. 12 min.
6. Snit grønkålen fint. Vend det sammen med pastaen.
7. Smag til med salt og peber før servering.