

One pot pasta



Ingredienser:

- 50 g god bacon
- 2 spsk. olivenolie
- 2 løg, finthakket
- 400 g hakket oksekød
- 350 g pasta
- 2 ds hakkede tomater
- 2 gulerødder, groftrevet
- 1 squash, groftrevet
- 10 små tomater, skåret i både
- 2 stængler selleri, groftrevet
- 2 spsk finthakkede soltørrede tomater
- 3 kviste frisk timian (eller 1 1/2 tsk tørret)
- 2 fed hvidløg, finthakket
- 2 spsk. balsamico eller 1 spsk worchestershire sauce
- 4-5 dl. færdigblandet grøntsagsbouillon
- 1 glas rødvin (kan undlades)
- Salt og peber

How to:

1. Gør alle grøntsager klar på forhånd.
2. Steg bacon sprød i lidt olie i gryden ved mellemhøj varme. Når baconen er stegt, tages den op.
3. Sauter løgene til de er klare. Tilsæt derefter oksekød og brun det godt af ved høj varme under konstant omrøring.
4. Tilføj alle de andre ingredienser, inkl. bacon, i gryden. Rør det godt rundt og skru derefter ned for varmen til middelvarme.

- 5. Sæt låg på og lad det simre i 12-15 minutter, afhængig af hvilken pasta man bruger. Rør gerne et par gange undervejs og test om pastaen er al dente.**
- 6. Så snart pastaen er færdig, rør frisk mozzarella i, skåret i tern, og server med friskrevet parmesan ost ved siden af.**