

PASTA I FAD MED TOMATSOVS OST OG BACON

Dejlig nem opskrift på en pastaret, der serveres i fad. Pasta blandes med tomatsovs og bacon og kommes i et fad, der bages i ovnen med et godt lag ost på toppen, der smelter og giver en fantastisk duft i køkkenet.

Til

- 300 g pasta (f.eks. skruer eller penne)
- 200 g baconern
- 1 løg
- 1 spsk olie
- 1 ds hakkede tomater
- 1 ds tomatpuré
- 1 bouillonterning (jeg brugte grøntsagsbouillon, men man kan også bruge andre typer)
- 1 dl vand
- 1 dl piskefløde
- ca. 1 tsk oregano
- salt
- peber
- 125 g mozzarella ost
- 50 g parmesanost

Kog pastaen efteranvisning på pakken.

Steg baconternene sprøde på panden, og læg dem på fedtsugende papir.

Hak løg fint, og svits det i olie i en gryde, til det er gennemsigtigt. Tilsæt hakkede tomater og tomatpure. Opløs bouillon i det kogte vand, og kom det i sovsen. Tilsæt piskefløde, og smag til med oregano, salt og peber.

Vend pastaen og baconternene i sovsen, og kom det hele op i et ildfast fad. Fordel mozzarella og parmesan over, og bag retten ved 200 grader, til osten bobler og er gylden. Det tager ca. 25 minutter.

