



One-pot-pasta med CAMBOZOLA, räkor och spenat

Ingredienser för 4 portioner

250 g CAMBOZOLA	230 g pasta
1 msk olivolja	200 g spenat
1 vitlöksklyfta	Salt
225 g räkor	Peppar
200 ml grädde	
500 ml grönsaksbuljong	

Tillagning :

1. Tina räkorna i kylskåpet, eller i kallt vatten. Skala och finhacka vitlöken. Skölj spenaten. Skär CAMBOZOLA i småbitar.
2. Tillaga one-pot: värm upp olivolja i en stor kastrull. Stek vitlöken lätt i 1 minut. Tillsätt räkorna och stek i ca 10 min., ställ dem sedan åt sidan. Tillsätt grönsaksbuljong, grädde och pasta i samma kastrull, smaka av med salt och peppar och koka upp. Låt puttra lätt på låg värme i 12-15 minuter tills att nudlarna är al dente. Rör om regelbundet. Tillsätt CAMBOZOLA, räkor och spenat till nudlarna 2 minuter före koktidens slut.
3. Smaka av med salt och peppar och servera.

Förberedelsetid: ca 10 minuter

Total tid: ca 35 minuter

Näringsvärden per portion: 656,6 kcal/2697,1 kJ | P 33,5 | F 36,6 | KH 44,4

