

Cremet pastaret med chorizo

Opskrift til 4 gode portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 75 g chorizo
- 300-400 g pasta
- 1 rød peberfrugt + 1 gul peberfrugt
- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 1/2 frisk rød chili
- olie til stegning
- 3 spsk. tomatpuré
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 1 god tsk. paprika
- godt med salt og peber
- 250 g flødeost
- persille til servering + lidt forårsløg

Sådan gør du

1. Fjern skindet fra chorizopølsen og skær den ud i skiver. Steg dem sprøde på en pande og læg dem til side på et stykke køkkenrulle.
2. Kog pasta i letsaltet vand.
3. Skær peberfrugter i strimler, rødløg i både og snit hvidløg og chili forholdsvis fint.
4. Hvis ikke der er nok fedtstof på panden, du stegte chorizo på – tilføj da lidt ekstra
5. Steg grøntsagerne et par minutter og kom så tomatpuré, balsamicoeddike og krydderier ved og vend det rundt.
6. Kom flødeost ved og rør det sammen. Lad osten smelte.
7. Kom nu den kogte pasta og den stegte chorizopølse i retten, vend det rundt igen og server med masser af frisk persille og evt. også lidt forårsløg. Evt. friskhøvlet parmesan, hvis du synes