

Tortellini med broccoli

Opskrift til 4 portioner

Forberedelsestid

5-7 minutter

Tilberedelsestid

små 10 minutter

Samlet tid

15-20 minutter

Ingredienser

- 250 g tortellini (jeg bruger dem med spinat og ricotta fyld)
- 250 g broccoli
- 100 g frisk spinat
- 3 dl fløde
- 125 g bacon
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Kog tortellini i letsaltet vand
2. Skyl broccoli og spinat, og skær broccoli i mindre stykker
3. Steg bacon sprødt og læg til side.
4. I fedtet herfra steges broccoli et par minutter. Kom spinat, fløde, og salt og peber ved. Skru ned til middelvarme og lad det småsimre i 10 minutters tid.
5. Kom så pastaen herved og top med den sprødstegte bacon