

Krydret Pastafad

Ca. 4 personer:

150 g pasta
2,5 dl hytteost
2,5 dl creme fraiche
2-3 fed hvidløg
½ tsk oregano
½ tsk esdragon
½ tsk basillikum
salt – peber
2 løg ikke for store
2-3 peberfrugter (gerne flere farver og ikke for store)
lidt smør
paprika



Kog pastaen.

Bland hytteost, creme fraiche, hvidløg, krydderier. Sauter løg og peberfrugt i en smule fedtstof.

Kom grønsagerne i osteblandingen sammen med den afdryppede pasta og bland det.

Kommes i et smurt ovnfast fad og drysses med paprika.

Bag ved 175 grader i ca. 30 min.