

# Pasta med basilikum crême, Knuds

Enkel, lækker og hurtig pastaret.

## Ingredients

---

250 g spagetti, eller tortellinier  
½ stk. løg, mellemstort, hakkes fint  
1 fed hvidløg, snittes eller rives  
2 spiseske basilikum, tørret eller 2 bdt. friskhakket  
½ dl piskefløde  
¼ dl olivenolie



## Method

---

1. Tænd for pastavandet og svits de finthakkede løg let i olien sammen med basilikum og salt. Lige før de er helt færdige tilsættes fint snittet hvidløg.
2. Kort før hvidløgene tager farve tilsættes piskefløden og det hele koges ind under omrøring indtil saucen har en fin konsistens.
3. Når pastavandet koger tilsættes pasta eller pakker og koges den på pakken specificerede tid hvorefter vandet hældes fra og pastaen hældes op og blandes med basilikum saucen.
4. Så er den klar til servering

## Notes

---



Vi har også stor glæde af at anvende saucen med spinat pastapakker (Tortellini) eller den brede pappardelle pasta.

Source: Lademanns nye kogebøger (2 servings)

---