

Svampepasta KKH

En hurtig og velsmagende svampepasta.

Ingredients

200 g Svampe, Snittede
250 g Spagetti
1 fed Hvidløg, Fint hakket
1 dl Grønsagssuppe
2 spsk Olivenolie



Method

1. Svampene renses og snittes i terning store stykker og steges i forvarmet olivenolie.
2. Pasta koges i godt 1 liter saltet vand.
3. Når svampene er næsten stegte skrues ned for varmen og kort tid efter kommer det hakkede hvidløg i og lidt efter tilsættes grønsagssuppen.
4. Den afdrøppede kogte spagetti hældes op i svampegryden og blandes godt. Efter et par minutter er pastaen klar til servering.
5. **Servering:** Serveres med revet parmesan.

Notes



Vi spiser også ofte denne ret med fettucini i stedet for spagetti

Source: Egen opskrift (Yield: 2)
