

Pastaret - med svinekød, bacon og ost

4 personer.

Ingredienser:

- 300 gr. pastapenne (tørrede)
- 500 gr. hakket svinekød, 3-7%
- 250 gr. bacon i små tern
- 1 rødløg i små tern
- 2 gulerødder i små tern
- 2 tsk. frisk rosmarin, hakket
- 1 håndfuld cherrytomater
- salt og peber
- 4 æg str. m/l
- 1 håndfuld friske basilikumblade
(gem lidt til pynt)
- 100 gr. revet mozarella



Kog pennene som anvist og skyl i koldt vand.

Steg baconen sprød i en gryde eller sauterpande. Tilsæt så det hakkede kød og steg videre til kødet har delt sig.

Tilsæt hakket rødløg, gulerod i små tern samt rosmarin, og steg endnu et par minutter.

Tilsæt tomater, kog op og smag til med salt og peber. Bland med pasta, sammenpisket æg, strimlet basilikum samt 2/3 af osten.

Kom det hele i et smurt ovnfast fad, drys med resten af osten og bag i ovnen ved 180° i ca. 20 minutter - til osten er gylden og æggemassen er stivnet.

Lad retten stå 5 minutter på køkkenbordet inden servering.

Server eventuelt med lidt godt brød.

God appetit!