

Pasta med spinat og feta

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

300 g tørret spaghetti
1 stort rødløg
2 fed hvidløg
12 grønne asparges
200 g grov spinat
100 g feta
evt. lidt pastavand
olie til stegning
muskatnød
salt og peber

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken. Gem lidt af pastavandet til senere.

Skær rødløg og hvidløg i tynde skiver og rist dem i lidt olie på panden. Del hver asparges i 3 stykker og rist dem med på panden sammen med løgene.

Kom spinaten på panden og vend det hurtigt rundt med løg og asparges.

Kom pastaen på panden og vend det hele rundt.

Smuldr fetaen i pastaen og tilsæt evt. lidt pastavand for at gøre retten mere cremet. Vend rundt i retten.

Krydr med muskatnød, salt og peber.

Server med det samme.