



Ingredienser

400 g pastakonkylier
2 spsk. olie
2 tsk. karry
3 løg
1 spsk. smør
50 g mandler
50 g lyse rosiner
Bredbladet persille
Friskrevet parmesan
Salt og peber

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken. Gem lidt af kogevandet.

Halver løgene og skær dem i skiver. Hak mandler og persille groft.

Varm olien op på en stor pande og til-sæt karry. Lad karryen svitse lidt i olien, tilsæt løg og steg til de har taget lidt farve.

Tilsæt smør, mandler og rosiner. Lad mandler og rosiner stege med et par minutter.

Kom den kogte pasta på panden og vend den i løgblandingen sammen med 3-4 spsk. kogevand. Smag til med salt og peber.

Vend persille i og anret på 4 tallerkner. Høvl lidt parmesan over og server straks.