

Pølsemix med pasta og rucola

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

300 g pastaskruer

3 spsk. olie

1 løg

550 g pølser

1 tsk. timian

50 g rucola

Salt og peber

Tilbehør: Tomatketchup og evt. rugbrød.

Beskrivelse

Hak løget fint. Skær pølserne i skiver.

Kog pastaen efter anvisningen på pakken. Hæld vandet fra og lad pastaen dryppe af i et dørslag. Vend den derpå med 1 spsk. olie.

Steg løget klart i resten af olien og lad pølseskiverne stege med i 1-2 minutter. Krydr med timian, salt og peber. Bland pølseblandingen i pastaen. Vend rucolaen i til sidst - lad evt. retten køle lidt ned først.

Server retten tomatketchup og evt. rugbrød.