



Pasta med kantareller och grönkål

Kock: **Karin Högberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Färgglad, snabb och nyttig pastarätt!



INGREDIENSER

2 pkt färsk linguine
100 g körsbärstomater
1 rödlök
1 vitlöksklyfta
200 g kantareller
5 grönkålsblad, ca
1 citron
färsk timjan
smör och olivolja
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Koka linguinen i väl saltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen.

2

Ringla olivolja och lite smör i en stekpanna och stek svampen tills den börjar få färg.

Hacka löken och vitlöken fint och låt den steka med tills den mjuknat.

3

Tag bort kålen från "stammen" och skär den i mindre bitar. Fräs den i någon minut tillsammans med kantarellerna.

Tillsätt tomaterna och pressa över citronsaften. Salta och peppra. Låt fräsa i någon minut.

Blanda pastan med svampblandningen. Hacka timjankvistarna fint och tillsätt vid servering.