

RECEPT

# Halloumipasta



Klart på **15 minuter**

Till **4 personer**

**574 kalorier**

**Protein: 34 g**

**Kolhydrater: 38 g**

**Fett: 38 g**

VECKANS  MATKASSE

## Ingredienser

- Halloumi 400 g
- Cocktailtomater 250 g
- Färsk pasta 400 g
- Creme Fraiche (lätt) 2 dl
- Spenat 60 g
- Vitlök 1-3 klyftor
- Olivolja
- Salt
- Peppar

## Gör så här

1. Börja med att koka upp vatten till den färska pastan men lägg inte i den förrän två minuter av tillagningstiden återstår.
2. Skär halloumin i lagom stora bitar, (ca 1x2 cm). Halvera cocktailtomater. Skala vitlöksklyftor.
3. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek halloumi tills den får färg.
4. Tillsätt cocktailtomaterna och stek ytterligare ett par minuter. Tillsätt spenaten och stek i ca 1 minut.
5. Tillsätt creme fraiche och koka upp. Smaka av med salt och peppar. Häll färsk pasta i kokande vatten och koka 2-3 minuter.

## Tips

Använd vanlig creme fraiche om du vill ha en krämigare pastasås.