

PASTA MED SVAMPE OG NØDDER

4 personer

150 g bacon i skiver
1 spsk. balsamico
75 g hasselnøddekerner
2 hakkede skalotteløg
olivenolie
500 g blandede rengjorte svampe
salt, peber
400 g rigatoni, tortiglioni eller penne
hakked persille
revet parmesan



Steg baconskiverne sprøde, hæld fedtet fra, dryp med balsamico og lad det koge helt væk.

Læg baconskiverne på et stykke køkkenrulle og bræk dem i lidt mindre stykker.

Rist nøddekerne på en tør pande og gnid skindet af. Hak dem groft.

Rist skalotteløgene i olivenolie uden at de tager farve.

Tilsæt svampene og rist dem godt.

Kom bacon og nødder ved, rist endnu et kort øjeblik og krydr med salt og peber.

Bland med friskkogt pasta og drys med hakked persille samt revet parmesan.