

Spenatpasta med kryddstark korv

För 4 personer

300 gram tagliatelle eller linguine
250 gram fryst eller färsk bladspenat
1 purjolök
2 kryddstarka korvar, t.ex. sremiska eller gualaer
½ dl pumpakärnor
1 msk smör
2 dl lätt crème fraiche
1 dl vatten
½ tsk salt

1. *Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.*
2. *Tina spenaten. Skär purjolöken i skivor och korven i små bitar.*
3. *Rosta pumpkärnorna ca 2 min i torr panna och lägg dem åt sidan.*
4. *Fräs purjolök och korv i smör i stekpannan. Rör i spenat, crème fraiche och vatten.*
5. *Låt allt koka ihop ca 2 minuter och smaksätt med salt.*
6. *Blanda spenatröran med pastan och servera med pumpakärnor.*