

# Pasta med chorizo

---

## Ingredienser

- 500g rigatoni pasta
- 200g chorizopølse
- 1 dåse flåede tomater
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 Rød peberfrugt
- 1 løg
- 4 Fed hvidløg
- 2dl Bouillon
- 2,5dl madlavningsfløde
- 1,5 dl parmesan
- Salt og peber
- En håndfuld frisk basilikum



## Fremgangsmåde

Sautere løg og hvidløg på en olieret pande.

Skær rød peber og chorizo i mindre tern og tilsæt til de bløde løg.

Når chorizo har fået stegeskorpe, tilsættes tomatpuré.

Lad det hele simre på panden i 10 minutter.

Tilsæt herefter bouillon og blendede flåede tomater.

Kog det op og tilsæt derefter fløde og parmesan.

Lad det simre ved lav-middel varme, mens pasta koger.

Kog pasta al dente og vend dem over i tomatsovcn.

Kom evt. lidt af pastavandet i saucen, hvis du ønsker en tyndere sauce.

Server med revet parmesan og frisk basilikum.