



## Bondpasta med rosmarin

Ingredienser 4 personer

---

1 st	gul lök
2 st	kryddstarka korvar, t ex chorizo eller bratwurst
1 burk	böner, t ex borlotti eller cannellini (400 g)
280 g	spaghetti
2 msk	olivolja
1 st	citron, rivet skal
0,5 st	citron, pressad saft
2 msk	rosmarin, gärna färsk
0,5 tsk	salt- och pepparblandning, Santa Maria

## Tillagning

---

15 min

Salt- och pepparblandning i kvarn från Santa Maria är hel svartpeppar blandad med bergssalt.

1. Skala och hacka löken. Skär korven i slantar.  
Spola bönorna och låt dem rinna av i sil.
2. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen och låt den rinna av i ett durkslag.
3. Hetta upp oljan i en stekpanna. Fräs löken 2–3 min. Tillsätt korven och fräs 2–3 min. Tillsätt citronskal och rosmarinblad och fräs ca 1 minut. Blanda i bönorna och pastan. Låt allt bli genomvarmt.  
Smaka av med citronsaft och salt- och pepparblandningen.