



Grekisk lammfärsgröda

Ingredienser 4 personer

1 st	gul lök
2 st	vitlösklyftor
1 msk	olivolja
400 g	lammfärs, (10 %)
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
200 g	squash
400 g	körsbärstomater, konserverade mater
1 msk	rosmarin
75 g	fetaost

Tillbehör:

300 g fullkornsspagetti

Tillagning

Här passar fullkornspasta med sin rustika smak allra bäst.

1. Skala och hacka lök och vitlök, fräs i olivolja.
2. Blanda ner lammfärsen, salta och peppra och stek tills den får färg.
3. Skär squashen i bitar. Blanda ner bitarna och häll på tomaterna. Låt sjuda 5 min.
4. Koka spagettin. Strö över rosmarin och smula över feta- osten vid servering.

Tips: Gör gärna dubbel sats av lammfärsgrödan, den går utmärkt att frysa in.