



Röd pastasås med timjan och getost

Ingredienser 4 personer

1 st	rödlök
2-3 st	färska rödbetor
300 g	rödkål, en klyfta
1 msk	smör
1,5 msk	rödvinsvinäger
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
0,5 tsk	timjan
1 st	grönsaksbuljongtärning
3 dl	vatten

Till servering

100 g	getost
	pasta, nykokt
	bröd

Tillagning

Timjan, rödbetor och getost är goda smaker tillsammans.

Här har de blandats i en vegetarisk rätt.

1. Skala rödlök och rödbetor. Skär löken i strimlor och riv rödbetorna grovt. Ansa och skär kålen i strimlor.

2. Fräs grönsakerna i smör i en stor stekpanna 4-5 min.

Tillsätt vinäger, salt, peppar och timjan.

Smula ner buljongtärningen och håll på vatten.

Lägg på ett lock och låt koka 2-3 min.

3. Servera pastasåsen med smulad getost och nykokt pasta.