



Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken og hæld vandet fra.

Brun kødet i olie på panden. Tilsæt tacokrydderi og rør godt. Kom salsaen på og rør igen. Steg videre ved lav varme og smag til med salt og tacokrydderi. Hæld kødet over den kogte pasta. Vend kød og pasta sammen, tilsæt osten og vend den i retten.

Pynt med persille ved servering. Server med creme fraiche, salsa, tortillachips og/eller en skål salat.

Ingredienser

250 g pastaskruer, ukogte

500 g hakket oksekød

olie til stegning

1 spsk. tacokrydderi Se opskrift

under Tilbehør - Krydderier og rubs -

Tacokrydderi

125 g salsa (mild eller stærk)

75 g revet mozzarella ost

salt

Pynt: Persille

Tilbehør: Creme fraiche, salsa,
tortillachips og/eller en skål salat