

PASTATÆRTE

4 personer

100-150 g pasta
3 porrer (broccoli kan også bruges)
150-200 g kogt skinke
1 stort løg
4 æg
3 dl piskefløde
175-200 g revet mozzarella
Salt
Peber
Oregano



Pastaen koges mør og dryppes af. Porrerne renses, skæres i skiver og koges i letsaltet vand i et par min. og dryppes af. Løg og skinke skæres i terninger og blandes med pasta og porrer i et stort, velsmurt tærtefad. Æg, fløde og krydderier piskes sammen og den revne ost vendes i. Massen hældes over fyldet i tærteformen og bages ved 225° i ca. 30-35 min.

Server evt. grøn salat og lune flutes til tærten.