**Kremet Tagliatelle med bacon og grønnsaker**

Det finnes nesten ikke grenser for hva man kan putte i en kremet tagliatelle. I denne har jeg skogsbacon, spinat, champignon og parmesan. En nydelig kombinasjon i pasta.

Du trenger

(Til 2 personer)

250 gram fersk tagliatelle

140 gram skogsbacon

100 gram frisk spinat

0.5 dl av pastavannet

150 gram champignon

1.5 dl fløte

20 gram parmesan

1 ts «En tur i skogen» Toms matprat skogsoppkrydder

Salt etter ønske

Kvernet pepper etter ønske

1 ss smør til steking

Slik gjør du

Kutt opp bacon og sopp

Kok pasta etter anvisning på pakken

Stek bacon i en panne smør. Tilsett champign og soppkrydder mot slutten. La frese dammen et par minutter

Tilsett spinat og fres i ett minutt. Ha så i fløte og litt av pastavannet. La koke inn i et par minutter.

Tilsett revet parmesan og smak til med salt og pepper. Bland så inn pasta

Da er det bare å servere. Gjerne med et ekstra dryss parmesan og kvernet pepper