

FORÅRSFAD



4 personer

350 g pasta (sløjfer)

salt

ca. 200 g baconsnitte

3 forårsløg

1 fed hvidløg

4 små tomater

1 spsk. smør

1 ¼ dl fløde

1 spsk. reven emmentaler

½ bdt. persille

sauce: 2 spsk. smør

2 spsk. mel

4 dl mælk

salt, hvid peber

1 knsp. muskat

2 stilke basilikum

50 g friskrevet

parmesan

Kog pastaen al dente. Skær bacon i små tern. Hak forårsløgene og hvidløget. Skold og flå tomaterne. Steg baconen i smørret til fedtet er smeltet godt fra. Tilsæt forårsløg og hvidløg og svits det med. Smør et ovnfast fad og hæld pasta og baconblanding i og bland godt. Fordel tomatbådene over og tryk dem godt ned. Smelt smørret i en kasserolle, tilsæt mel og tilsæt derefter kogende mælk lidt efter lidt. Smag til med salt, peber og muskat og lad saucen koge ca. 5 min. ved svag varme. Tilsæt basilikum og parmesan og lad det koge sammen. Hæld saucen over retten. Bland fløde og emmentaler og hæld det ned midt i retten. Gratineres ca. 15-20 min. ved 200°. Drys med persille inden serveringen.