One Pot Pastaskruer med seranoskinke og soltørrede tomater

4 pers.

**Ingredienser**

* 350 pastaskruer
* 90 g serranoskinke, i skiver
* 2 [løg](https://www.valdemarsro.dk/tag/loeg/), finthakket
* 4 fed [hvidløg](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvidloeg/)
* 2 spsk soltørrede [tomater](https://www.valdemarsro.dk/tag/tomater/), finthakket
* 10 [cherrytomater](https://www.valdemarsro.dk/tag/cherrytomater/), i kvarte
* 20 frisk [basilikum](https://www.valdemarsro.dk/tag/basilikum/), blade
* 1 tsk [timian](https://www.valdemarsro.dk/tag/timian/), tørret
* 1 tsk [oregano](https://www.valdemarsro.dk/tag/oregano/), tørret
* 6 dl [grøntsagsbouillon](https://www.valdemarsro.dk/tag/groentsagsbouillon/)
* 1 dl [piskefløde](https://www.valdemarsro.dk/tag/piskefloede/)
* 1 spsk [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/)
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet

**Derudover**

* 125 g [rucola](https://www.valdemarsro.dk/tag/rucola/)
* [krydderurter](https://www.valdemarsro.dk/tag/krydderurter/)

Tid: 25 minutter

**Fremgangsmåde**

Kom alle ingredienserne i en stor gryde.

Kog op, rør rundt og skru derefter ned for varmen, inden der sættes låg på gryden og lad den lækre pastaret simre ved middel varme til pastaen er perfekt mør og al dente.

Server med friske krydderurter og ruccola.