

Oppskrift

Pasta penne med kjøttpølse



Tagliatelle med kjøttpølse, squash, hvitløk og rød pesto.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader og bak tomatene til de faller litt sammen. Kok pasta penne etter pakningsbeskrivelse.

2

Lag tomatsaus og stek pølser

Surr hvitløken i olivenolje og ha i de hermetiske tomatene. Hakk basilikum og rør inn i sausen. Del kjøttpølsene i 2 og pannstek de i litt smør.

3

Server

Server pasta penne rørt i egen tomatsaus. Topp med revet fersk mozzarella / parmesan, kjøttpølser og ovnsbakte tomater. Legg på litt basilikum til slutt.

Enkelt og godt fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kjøttpølser	1 pk (900g)
Pasta, tørr	300 g
Hermetiserte tomater	1 boks
Hvitløksfedd	3 stk
Olivenolje	1 dl
Fersk mozzarella	2 pk
Cherrytomater	2 pk
Basilikum	2 never
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose