

Oppskrift

Pølsegrateng



Pølsegrateng er en digg og enkel middag. Denne italienske varianten med pasta kommer barna til å elske!

1

Kok pasta og del pølser

Sett ovnen på 210 °C. Kok pasta etter anvisning på pakken. Del pølser og mozzarella i mindre biter.

2

Bland alle ingredienser

Vend kokt pasta med pølsebiter, mozzarella, pastasaus og basilikum. Krydre med salt og pepper og ha alt i en ildfast form.

3

Stek og server

Dryss over revet parmesan og stek i ovnen til alt er gjennomvarmt og osten er smeltet, ca. 20 minutter. Server pølsegratengen med ekstra basilikum, og eventuelt litt brød ved siden av.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Pasta, tørr	200 g
Gilde Kjøttpølser	450 g
Tomatsaus	1 glass (ca. 500g)
Fersk mozzarella	200 g
Parmesan (revet)	100 g
Salt & Pepper	mengde etter ønske
Basilikum (grovhakket)	1 neve

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose