

#25 Sunn pølsegrateng med bønner



Sunn pøsegrateng med bønner og spinat. Dette er en rask og enkel hverdagsmiddag hele familien vil elske!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 210 °C. Del pølser i biter eller del i to på langs.

2

Lag gratengen

Skyll bønnene godt og vend med knuste tomater, mais og spinat. Krydre med salt og pepper og ha alt i en ildfast form med pølsene.

3

Stek og server

Dryss over revet parmesan og stek i ovnen til alt er gjennomvarmt og osten er smeltet, ca. 20 minutter. Gjerne server med litt urter og godt brød. Den sunne pølsegratengen er nå klar til å nytes!

Vel bekomme, fra den norske bonden.

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kjøttpølser	450 g
Finhakkede tomater (boks)	1 boks (ca. 400g)
Kidneybønner	1 boks (ca. 400g)
Mais	1 boks (ca. 350g)
Spinat	150 g
Salt & Pepper	salt stk

Allergener