

inköpslistan.se

Av: piluren

6 port

Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

BETTANS GODA PASTAGRATÄNG

Ingredienser

1 kg nötfärs
1 st lök, gul *(1-2 st)*
2 klyftor vitlök *(stora)*
2 msk tomatpuré
500 g tomater, krossade
1 st paprika, röd
1 tärning buljong, grönsak
1 burk majs *(liten)*
4 dl creme fraiche, lätt
3 st chorizo *(2-3 st)*
salt
svartpeppar
grillkrydda
paprikapulver *(starkt)*
ost, riven *(cheddar är godast)*
pasta gnochi

Gör så här

Hacka lök och paprika och pressa vitlöken, fräs i smör.
Bryn köttfärsen och krydda den.
Dela chorizon på längden och skär sedan i skivor och bryn den sedan.
Blanda ihop allt (utom creme fraichen) + kryddor, tomatpuré och krossade tomater. Låt det stå och småputtra ett tag.
Koka pastan.
Riv osten.
Varva i en större ugnsform eller långpanna, pasta och köttfärsröran. Klicka ut creme fraichen på första lagret av köttfärsröran. (Den går lättare att klicka ut, om du rör den lite lösare först med en gaffel.) Strö mycket riven ost ovanpå!
Grädda i 225 grader tills osten smält.