



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

## GRATINERAD KÖTTFÄRSPASTA

### Ingredienser ▮

250 g pasta penne rigate  
400 g blandfärs  
1 st purjolök  
1 tsk salt  
2,5 dl pastasås (*Barilla med oliver*)  
2,5 dl ostsås (*Kelda*)  
smör

### Gör så här ▮

Sätt ugnen på 250°. Koka pastan.  
Stek köttfärsen i smör i en stekpanna och rör så att den smular sig. Strimla purjolöken och låt den fräsa med. Krydda med salt och rör i tomatsåsen.  
Varva pasta och köttfärssås i en smord ugnssäker form. Ringla över ostsåsen. Gratinera i övre delen av ugnen 5-10 min.  
Servera med sallad.