

inköpslistan.se

Av: Isabelle

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.