

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Italiensk pølsegrateng

Image not found or type unknown



Digg og enkel hverdagsmiddag!

## 1

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

## 2

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

## 3

Dryss over revet parmesan og stek i ovnen til alt er gjennomvarmt og osten er smeltet, ca. 20 minutter. Server med ekstra basilikum og godt brød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Pasta, tørr	200 g
Kjøttpølser	450 g
Tomatsaus	1 glass (ca. 500g)
Fersk mozzarella	200 g
Parmesan (revet)	100 g

## **Du trenger**

Salt & Pepper                      salt stk

Basilikum (grovhakket) Basilikum

## **Allergener**

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose