

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pølsegrateng med bønner

Image not found or type unknown



Digg og enkel hverdagsmiddag!

1

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

2

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

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

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Kjøttpølser	450 g
Finhakkede tomater (boks)	1 boks (ca. 400g)
Kidneybønner	1 boks (ca. 400g)
Mais	1 boks (ca. 350g)
Spinat	150 g

Du trenger

Salt & Pepper

salt stk

Allergener