

# PASTAGRATIN MED PØLSER

Skøn opskrift på pastagratin med pølser, løg og peberfrugt samt hakket tomat og smeltet ost på toppen.

•

Til

- 200 g pasta (jeg brugte pastaskruer med fuldkorn)
- 4 pølser
- 2 løg
- 2 peberfrugter
- 2 håndfulde frisk basilikum (eller tørret basilikum efter smag)
- 2 ds hakkede tomater
- salt
- peber
- 150 g revet ost

Kog pastaen efter pakkens anvisning.

Skær pølserne i skiver og kom dem i et ildfast fad (jeg brugte et fad på ca. 30x20 cm til 4 personer).

Hak løgene og skær peberfrugterne i tern. Kom begge dele i fadet.

Hak den friske basilikum (eller brug tørret basilikum efter smag). Bland det i fadet. Hæld de hakkede tomater i og krydr med salt og peber.

Hæld vandet fra den kogte pasta, og kom pastaen i fadet. Bland godt rundt, og drys revet ost over.

Bag pastagratinen i ovnen ved 200 grader i ca. 30-35 minutter.

