



PASTA

Pastagrätäng med mozzarella

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **2-3**



Pasta, tomatsås & ost tillsammans i en härlig gratäng!



INGREDIENSER

0.5 paket pasta
0.5 ask färska körsbärstomater
1 burk krossade tomater
1 st gul lök
1 st solovitlök
0.5 msk honung
0.5 msk rörsocker
1 st grönsaksbuljongtärning
flingsalt & svartpeppar
1 msk olivolja
0.3 dl vispgrädde
125 gram mozzarella

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva löken och dela vitlöken i 4 bitar, lägg tillsammans med de färska körsbärstomaterna i en ugnform.
- 2** Blanda samman med honung, rörsocker, olja, salt och några ordentliga drag med svartpepparkvarnen.
- 3** Sätt in formen i ugnen på 225 grader ca 25 minuter, tills allt är mjukt och fått lite färg.
- 4** Under tiden formen är i ugnen kokar du pastan enligt anvisning på paketen. Häller sedan av vattnet och häller i en msk olivolja i grytan och blandar runt med pastan.
- 5** Lägg de ugnstrostade grönsakerna i en kastrull, tillsätt tomaterna på burk samt smula ner en grönsaksbuljongtärning.
- 6** Låt det puttra en stund och sedan mixa slätt med en handmixer. Häll i grädden smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
- 7** Häll pastan i en ugnform, häll tomatsåsen över och lägg skivad mozzarella ovanpå. Sätt in i ugnen på 250 grader tills osten fått fin färg. Eller använd grillfunktionen på ugnen.