



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

17

Pastagrätäng med nötfärs

Nötfärsragu

Morot 1 st
Gul lök 1 st
Nötfärs 250 g
Krossade tomater 1 förp
Torkad oregano 1 msk
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar 1 krm
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Sambal oelek ½ tsk

Pastagrätäng

Casarecce 125 g
Tomat 1 st
Riven mozzarella 25 g
Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka casarecce någon minut kortare än angivet på förpackningen.
3. **Nötfärsragu:** Skala morot. Grovriv gul lök och morot. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och stek nötfärs på hög värme ca 3 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
4. Tillsätt lök, morot, krossade tomater, pressad vitlök, smulad grönsaksbuljong, tomatpuré, oregano och sambal oelek. Låt puttra under lock, ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Pastagrätäng:** Skär tomat i skivor. Lägg nötfärsragu i en ugnform och blanda ner avhållt casarecce. Lägg på skivad tomat. Toppa med riven mozzarella och gratinera i mitten av ugnen ca 10 min eller tills den fått fin färg.
6. Servera pastagrätäng med mixsallad.