



Bakad pasta med spenat och skinka

Ingredienser 4 personer

300 g	pasta (penne)
1 paket	fryst hel spenat, (250 g)
200 g	rökt skinka eller kalkon
4 st	ägg
250 g	kesella (10%)
2 dl	mjölk
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
1 dl	riven lagrad ost

Tillbehör

stekta tomater

Tillagning

En variant på makaronipudding som vi lagar med penne i botten och en äggstanning ovanpå med färskost, skinka och spenat.

Den är också god att värma nästa dag.

1. Sätt ugnen på 225°. Tina spenaten och koka pastan.
2. Strimla skinkan. Vispa ihop ägg, kesella, mjölk, salt och peppar.
3. Rör ner skinka och spenat i äggsmeten.
4. Låt pastan rinna av ordentligt. Häll den i botten på en ugnssäker form.
5. Häll över äggsmeten och strö över osten.
6. Grädda i mitten av ugnen ca 30 minuter.