



Gratinerad ratatouillepasta

Ingredienser

300 g	pasta, t ex penne
1 knippe	färsk lök, (ca 250 g)
2 st	squash, (ca 500 g)
6 st	tomat
4 st	vitlösklyfta
0,5 burk	kapris med havssalt, (å 100 g)
2 krm	svartpeppar, nymald
3 dl	lagrad ost, riven, t ex präst (100 g)

Tillagning

15 min + 10 min i ugn

Kapris med havssalt ger den rätta sältan. Hittar du inte saltad kapris i butiken kan du använda vanlig kapris + lite extra salt.

1. Sätt ugnen på 250°. Koka pastan enligt förpackningens anvisning. Ansa och strimla löken. Skär squashen i kuber. Tärna tomaterna. Skala och finhacka vitlöken.

2. Låt grönsakerna puttra några min i en gryta. Tillsätt kapris, salt och peppar. Låt pastan rinna av och blanda ner i grönsaksblandningen.

3. Häll blandningen i en ugnssäker form. Strö över osten. Gratiner mitt i ugnen ca 10 min.