



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kohári Éva

ZÖLDSÉGES SÜLT PENNE

Zöldség- és tészta rajongók figyelmébe ajánlom ezt a nagyon egyszerű ételt. Készítsétek el először ezt az alapreceptet, majd variáljátok a saját ízlésetek szerint egyéb zöldségekkel, sült szalonnával vagy akár pirított húskockákkal.

HOZZÁVALÓK

450 g Auchan mexikói zöldségkeverék
200 g Kittis's chickpea pasta
1 evőkanál Vaj, a forma kikenéséhez

5 db virsli
6 db „L-es” méretű tojás
100 g reszelt sajt
100 ml főzőtejszín
1 csipet só

1 csipet frissen őrölt fekete bors
1 kis csokor friss petrezselyem
1 kávéskanál füstös pirospaprika
néhány liter sós víz

tészta főzéshez
1 kevéske vaj a sütőforma kikenéséhez
1 evőkanál gluténmentes zsemlemorzsza

ALLERGÉNEK

- 1 A tésztát bő, sós vízben főzzük al dente, vagyis a közepe maradjon roppanós. A megfőtt tésztát szűrjük le, és folyóvíz alatt mossuk át.
- 2 Egy serpenyőben forrósítsuk fel a vajat, adjuk hozzá a fagyasztott zöldségkeveréket és a felkarikázott virslit. Pirítsuk addig, hogy a zöldségek még roppanósak maradjanak.
- 3 A tojást lazán verjük fel a tejszínnel és fűszerezzük.
- 4 Egy tűzálló tálat kenjünk ki vajjal, szórjuk meg zsemlemorzsával.
- 5 A tojást keverjük össze a zöldségekkel, a lecsepegtetett tésztával, és öntsük az előkészített formába, a tetejét vastagon szórjuk meg a reszelt sajttal.
- 6 180 fokra előmelegített sütőben süssük ropogósra.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

