

# Moussaka med pasta

## Ingredienser:

400 g kogte pastapenne  
500 g hakket oksekød  
1 hakket løg  
1 spsk. rapsolie  
2 groft revne gulerødder  
1 groft revne squash  
2 ds flåede tomater  
3 fed knust hvidløg  
2 spsk hakket persille  
1 dl bouillon  
2 tsk. oregano  
70 g konc. tomatpure  
100 g revet ost til gratinering



## Sådan gør du:

- Læg pastaen i et ovnfast fad.
- Svits løget i olie, indtil de er klare og gyldne. Tilsæt kødet og rør, til det har delt sig.
- Tomaterne hakkes groft og tilsættes med væden.
- Tilsæt gulerødder, squash, bouillon, hvidløg, oregano og persille. Lad saucen småkoge 10 min. Smag til med salt og peber. Fordel saucen over pastaen. Gratiner med ost. Bag i ovnen ved 175° ca. 40 min.
- Server med brød.

*Tilberedningstid ca. 60 min.*