# Pastagrateng med kjøttsaus




**Ingredienser**

Kjøttsaus:
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 gulrot
♥ 2 ss olivenolje
♥ 600 g kjøttdeig
♥ 400 g cherrytomater
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 neve frisk basilikum
♥ 1 laurbærblad
♥ 400 g hakkede, hermetiske tomater (1 boks)
♥ 1 fond du chef, kjøtt (se tips)
♥ 3 dl vann
♥ 1,5 dl rødvin
♥ 1 ts sukker
♥ kvernet salt og pepper

Pasta og ostetopping:
♥ 300 g pasta (f eks conchiglie, se tips)
♥ 250 g fersk mozzarella
♥ 200 g revet mozzarella

Servering:
♥ cherrytomater

♥ frisk basilikum
♥ ferskrevet parmesan

**Fremgangsmåte**

*Kjøttsaus:*
Kutt opp løk og hvitløk og ha i en kjele. Tilsett gulrot kuttet i små terninger. La dette steke i olivenolje på middels varme til løken er myk og blank.

Ha kjøttdeigen i kjelen. La kjøttdeigen steke sammen med løken mens du hakker den opp, til den er gjennomstekt.

Skjær cherrytomatene i mindre biter og ha dem i kjelen sammen med tørkede urter, frisk basilikum og laurbærblad. Tilsett hakkede, hermetiske tomater, kjøttfond, vann og rødvin. La kjøttsausen småkoke uten lokk i ca. 20 minutter.

Smak til kjøttsausen med litt sukker, kvernet salt og pepper.

*Lag gratengen:*
Finn frem en ildfast form (jeg brukte her en rund form, 26 cm i diameter, med ca. 7 cm høy kant – men det går fint å bruke en litt større form).

Ha kjøttsaus i bunnen av formen. Ha på tørr pasta (pastaen trenger altså ikke kokes på forhånd). Fortsett å legge kjøttsaus og pasta lagvis i formen. Pass på kjøttsausen blir jevnt fordelt mellom all pastaen (se tips). Avslutt med kjøttsaus.

Legg på skiver fersk mozzarella. Topp med masse revet mozzarella.

Stek gratengen midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter. Gratengen er klar når osten har fått en deilig, gyllen skorpe og pastaen inni gratengen er myk.

Server pastagratengen varm og nylaget sammen med cherrytomater, frisk basilikum og revet parmesan.

**Tips**

♥ Jeg har brukt fond du chef, kjøtt blandet ut med 3 dl vann. Du kan alternativt bruke kjøttbuljong eller -fond løst opp i vann, eller du kan bruke 3 dl ferdigkjøpt kjøttkraft.

♥ Jeg brukte her pastaskjell (*conchiglie*), men det går like fint å bruke pastaskruer, makaroni osv.

♥ Det er meningen at du skal legge pastaen tørr i formen. Den blir myk (*al dente*) av å ovnsbakes i kjøttsausen. Derfor er det viktig at du passer på at kjøttsausen fordeler seg jevnt mellom all pastaen og at det er nok væske i kjøttsausen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pastagrateng-med-kjottsaus