

Snabb och god vardagsrätt: Pizzakassler

Det här är en favoriträtt här hemma. Snabb att göra och väldigt, väldigt god. Rätten får en fin färg i ugnen av pastasåsen.



Pizzakassler

4 personer

500 g befri kassler
1 gul lök
2½ dl Kelda® pastasås tomat & crème fraiche
2 tsk oregano
2 dl riven ost

Sätt ugnen på 225°. Skär kasslern i skivor. Lägg dem lite omlott i en smord ugnssäker form. Skär löken i tunna skivor och lägg ovanpå kasslern. Ringla över pastasåsen. Strö över oregano och ost. Stek i mitten av ugnen ca 15 minuter.

Till kasslern gjorde jag en sallad med ruccola, champinjoner och rödlök. Recept på den finns [här](#).
Barnen åt risoni.

En annan variant på kasslerpizza med dijonsenap och färska tomater hittar du [här](#).