

Krämig köttfärsgratäng med spagettisnurror och osttäck

Vilken lång vecka det här har varit, men nu äntligen börjar vi skymta helgen. Åt en så god köttfärsgratäng med spagetti i veckan. Tims betyg var att den var ännu godare än vanlig köttfärssås och spagetti. nu använde vi blandfärs, men tänker att det borde funka även med vegetarisk färs.

Följ mig gärna på [Instagram](#) och [Facebook](#) för att inte missa några uppdateringar!



Köttfärsgratäng med spagettisnurror och osttäcke

6 portioner

450 g spaghetti
3 tsk salt
1 stor gul lök
3-4 vitlöksklyftor
300 g morötter
750 g nötfärs
1,5 msk olivolja
3 msk tomatpuré
1,5 msk balsamvinäger
600 g pastasås basilika
3 dl vatten
1,5 msk grönsaksbuljong
1,5 kruk basilika, färsk
0,75 tsk salt
3 krm svartpeppar

Ostsås

1 dl creme fraiche
0,5 dl mjölk
50 g prästost

GÖR SÅ HÄR: Värm ugnen till 180 grader. Koka upp saltat vatten till pastan och koka pastan enligt anvisning på förpackningen.

Skala och finhacka lök och vitlök. Skala och riv morötterna grovt. Fräs färsen i olja tills den är genomstekt. Tillsätt lök, vitlök och morötter och fräs ytterligare 2-3 min. Tillsätt tomatpuré, balsamvinäger, pastasås, grönsaksbuljong, 2 dl av det kokande pastavattnet och finhackad basilika. Låt såsen sjuda på medelvärme i ca 5-7 min. Smaka av med salt och peppar. Sila av pastavattnet och tillsätt lite olivolja till pastan.

Blanda creme fraiche med mjölk och riven ost. Häll ut köttfärssåsen i en ugnsfast form. Gör ca 8-10 spaghettisnurror och lägg ner i såsen. Ringla ostsåsen över gratängen och gratinera i ugn i ca 10 min.

Servera köttfärsgratängen med mer spagetti och en god sallad.

Receptet kommer från [Mathem](#). Jag har minskat andelarna i ostsåsen något.