



**Bagt pasta & grønt**

Lækre proteinrige hapsere. Brug dem i madpakken, picnickurven eller som eftermiddagssnack.



Bedøm opskrift



45 min



Jun – Nov



Vegetar

## Ingredienser

9 stykker

300 g kogt pasta

250 g squash

150 g **ærter**

100 g spinat

3 æg

250 g hytteost

200 g revet mozzarella

Salt og peber

*Opskrift og styling Gitte Heidi Rasmussen, foto Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Bland pastaen med squash i små tern, ærter og spinat.
- 2 Pisk æg og hytteost sammen og tilsæt mozzarella.
- 3 Kom det hen over pasta og grønsager og bland godt. Krydr med salt og peber og fordel blandingen i en lille bradepande beklædt med bagepapir.
- 4 Glat overfladen og bag pastaen ved 150°C i ca. 30 min. til æggemassen er helt stivnet.
- 5 Afkøl og skær den i passende stykker.



## Tip

Brug resterne fra aftensmaden - både pasta og grønt.  
Kogte/dampede grønsager er også velegnede.

