



Rakott tészta

Hozzávalók

- 250 g MAGGI Rakott Tészta alap
- 400 g tagliatelle tészta
- 80 g edámi sajt
- 10 db Paradicsom, sárga, nyers
- 6 fej gomba
- 40 g Borsó, zöld, nyers
- 200 g Kolbász, füstölt darab kolbász, sertés és marha
- 0.5 kg sütőtök
- 8 Kelbimbó, nyers
- 1 g feketebors
- 1 ek vaj
- 2 g Búzaliszt, teljes kiőrlésű
- 700 ml Tej, alacsony sótartalommal
- 1 tk Fűszerek, szerecsendió, őrölt

Elkészítés

1. Besamelmártást készítünk: egy lábasban olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a lisztet, és alaposan keverjük össze.
2. Vegyük le az edényt a tűzhelyről, és adjuk hozzá a tej felét, közben egy kézi habverővel nagyon alaposan keverjük össze az edény tartalmát. Amikor a mártás már nem csomósodik, adjuk hozzá a maradék tejet, és időnként kevergetve forraljuk fel azt.
3. Amikor a mártás besűrűsödött, adjuk hozzá a Maggi Rakott tészta alapot. Tetszés szerint szerecsendióval, sajttal, paradicsompürével is gazdagíthatjuk.
4. Kockázzuk fel a kolbászt/sonkát és a sütőtököt vagy cukkinit. Vágjuk negyedekre a kelbimbót és a gombát.
5. Vágjuk félbe a cseresznyeparadicsomokat. Reszeljük le a sajtot.
6. Tegyük a nyers tésztát egy hőálló tálba és adjuk hozzá az összes, korábban összevágott alapanyagot és a borsót. Öntsük rá a mártásunkat és a sajt 2/3-át. Ízesítsük sóval, borssal és fűszernövényekkel, ezután pedig alaposan keverjük össze az ételt.
7. Szórjuk meg a tészta tetejét a maradék sajttal. Tegyük a tálat 180°C-ra előmelegített sütőbe, és süssük kb. 45 percig.

Tápérték adatok

| | |
|-----------------|-------------|
| Szénhidrát | 76.2 g |
| Energia | 542.82 kcal |
| Zsír | 17.03 g |
| Fehérje | 23.22 g |
| Telített zsírok | 7.64 g |

85 Perc

8