



## Majs- och pastagrätäng siciliana 8 personer

- 500 g pasta, penne eller skruvar
- 1 burk à 198 g Green Giant Niblets® original, avrunnen
- 200 g rökt skinka eller parmaskinka
- 1 zucchini
- 2 dl crème fraîche med paprika- och chilismak
- 1 dl grädde
- 2 tomater
- 2 msk färsk basilika, hackad
- 50 g riven mozzarella
- 1 msk olja till stekning

Koka pastan enligt anvisningar på förpackningen och häll av vattnet. Lägg pastan i en ugnsfast form. Strö över majs. Strimla skinkan och lägg på den. Dela zuchinin på längden, skiva den i centimetertjocka skivor. Fräs zuchinskivorna i oljan och salta och peppra. Lägg dem i formen. Blanda crème fraîche med grädde och häll över pastan. Skiva tomaterna och lägg på dessa. Strö slutligen basilika och riven ost över formen och sätt in den i ugnen på 200 grader i cirka 15 minuter.



Koka pastan



Strimla skinkan



Dela zuchinin



Skiva tomaterna



Hacka basilikan



## Snabbt och läckert mellanmål.

Har du bråttom? Är du sugen på något gott? Öppna en burk Niblets® Original och åt majs som den är. Snabbt, gott och nyttigt.