GRATIN DE PÂTES & SENSATIONAL BURGER

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 31 MIN | FACILE

1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet

120 g de fusillis complets

3 tomates

1 oignon rouge

1 poivron

70 g de sauce tomate

100 g de cheddar râpé (vegan)

Prépare ce délicieux gratin de pâtes avec notre Sensational Burger Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four

Préchauffer le four à 180 degrés.

2. Faire bouillir les fusilis et mélanger avec les autres ingrédients

Porter une casserole d'eau à ébullition et cuire les fusilli jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Couper les tomates, l'oignon rouge et le poivron en cubes et mélanger avec la sauce tomate, les fusilli et la moitié du cheddar.

3. Terminer le plat

Mettre les pâtes dans un plat allant au four, placer les 2 Sensational burgers vegan Garden Gourmet et le reste du cheddar dessus et faire cuire au four pendant 15-20 minutes.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR