

# Gratin de fusilli aux Knackis

**Pour 4 personnes :**

**Ingrédients :**

- 400g de fusilli
- 2 Knackis Max
- 1 boîte de tomates concassées Mutti
- 1 cube de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe de fromage râpé

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Découper les Knackis en rondelles.
- 3.** Faire bouillir une casserole d'eau avec le cube de bouillon de volaille et faire cuire les fusillis al dente puis les égoutter.
- 4.** Dans un saladier, mélanger les tomates avec les Knackis et les pâtes puis verser dans un plat à gratin.
- 5.** Parsemer de fromage râpé puis enfourner jusqu'à ce que les fusillis soient bien gratinés.

