



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta med italienske kødboller i tomatsauce og rucola

Pasta

200 g pasta

Kødboller

2 pakker tanelli ost
1 fed hvidløg
1/3 pk salvie, frisk
300 g hakket gris & kalv
1/2 dl letmælk
1/2 pose rasp
1 tsk chiliflager
1/4 pose timian/rosmarin
blanding

Kødboller og tomatsauce

1/2 stk løg
1 fed hvidløg
1/2 dåse hakkede tomater
1/2 pose timian/rosmarin
blanding
1 pose tomatpuré
1/2 pose hønsebouillon

Servering

30 g rucola
125 g cherrytomater

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog og tilbered pasta som anvist på pakken.
- 2. Kødboller:** Riv osten, pres hvidløg og hak salvie. Bland kødet med mælk og rasp i en skål. Tilsæt chiliflager, salvie, halvdelen af osten, hvidløg og 1/2 pakke timian/rosmarin, 1/2 tsk salt og lidt peber. Bland det hele godt og form til ca. 4 boller pr. person.
- 3. Kødboller og tomatsauce:** Hak løget fint. Pres hvidløg. Varm en høj stegepande op med lidt olivenolie. Steg kødbollerne i ca. 4 min. og vend dem hyppigt. Tilsæt løg og hvidløg og steg videre i ca. 1 min. Tilsæt hakkede tomater, 1/2 pakke timian/rosmarin, tomatpuré og bouillon. Kog i ca. 8 min. under låg eller til bollerne er gennemstegt.
- 4. Kødboller og tomatsauce, fortsættelse:** Bland pasta i saucen med kødboller og vend det forsigtigt rundt. Smag til med salt og peber.
- 5. Servering:** Servér med resten af osten, toppet med rucola og skyllede cherrytomater ved siden af.



TIPS!

Undlad evt. chili, hvis du laver mad til/med børn.