



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Italienska köttbullar i tomatsås med pasta och parmesan

Italienska köttbullar

- Blandfärs 250 g
- Ströbröd ½ förp
- Mjök* ½ dl
- Riven parmesan 15 g
- Vitlök 1 klyfta
- Torkad oregano 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Svartpeppar 2 krm

Tomatsås

- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök ½-1 klyfta
- Krossade tomater ½ förp
- Tomatpuré ½ förp
- Torkad oregano 1 tsk
- Torkad timjan ½ förp
- Vatten 1 dl
- Kycklingbuljong ½ förp

Tillbehör

- Linguine 200 g
- Tomat 2 st
- Ruccola 30 g
- Riven parmesan 15 g

Att ha hemma ●

- Mjök*, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Italienska köttbullar:** Blanda ströbröd och mjök i en bunke. Tillsätt riven parmesan, pressad vitlök, torkad oregano, salt, lite nymald svartpeppar och blandfärs. Blanda väl och forma färsen till ca 8 köttbullar.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. **Tomatsås:** Hacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna eller stekgryta och stek köttbullarna runt om ca 4 min. Tillsätt lök och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 1 min.
5. Tillsätt krossade tomater till pannan med köttbullar. Rör ner tomatpuré, torkad oregano, torkad timjan, vatten och kycklingbuljong. Sjud under lock ca 7 min, tills köttbullarna är helt genomstekta.
6. Blanda ner avhållid pasta i pannan med säs och köttbullar. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Tärna tomater. Servera italienska köttbullar i tomatsås med nykokt pasta och tomater. Toppa med ruccola och riven parmesan.