

Pasta med Italienske kødboller og tomatsauce



Ingredienser:

- 500 g hakket svinekød
- 50 g hvedemel
- 1 æg
- 2 dl danskvand
- 2 spsk. revet parmesan
- 1 fed revet hvidløg
- 2 tsk. frisk oregano
- 1½ tsk. salt
- 1 knsp. peber
- 1 hakket løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. olie
- 1 ds. hakkede tomater
- ½ dl vand
- 10-15 friske basilikumblade
- 500 g frisk pasta

How to:

1. Rør svinekødet med mel, æg, danskvand, parmesan, hvidløg, oregano, salt og peber til en jævn fars.
2. Form små kødboller af farsen og steg dem i lidt olie ved middelhøj varme i et par minutter på hver side.
3. Svits løg og hvidløg i olie. Tilsæt tomater, vand, hakket basilikum, salt og peber. Lad tomatsaucen koge ca. 5 minutter.
4. Kog pastaen i letsaltet vand og vend den i tomatsaucen.
5. Server pastaen med kødbollerne på toppen, drysset med friske basilikumblade og revet parmesan.