

Spaghetti med kødboller i tomat



Ingredienser:

- 100 g gulerødder
- 500 g hakket svinekød
- 1 æg
- 1 spsk mel
- 2 tsk salt
- 1 glas knorr pasta sauce classic
- 2 spsk basilikum (helst frisk)
- 500 g spaghetti
- 1 terning knorr grøntsagsbouillon
- Peber

How to:

1. riv gulerødderne fint
2. bland gulerødder/kød/æg/mel/salt/peber til en fars
3. form små kødboller
4. lad dem simre i kogende vand til de kommer til overfladen
5. varm pastasaucen og tilsæt kødboller/basilikum
6. kog spaghetten med bouillonterningerne