

NEM SPAGHETTI MED KØDBOLLER I OVN

Nem og lækker spaghetti med kødboller, der alt sammen bages i et fad i ovnen. Dét er hurtig hverdagsmad, som kan tilberedes på meget kort tid og samtidig smager helt forrygende.

•

Til

- 500 g hakket oksekød
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk salt
- peber
- 1 æg
- 2 spsk rasp
- 250 g spaghetti
- 420 g pastasauce
- 4 dl vand
- 2 tsk tørret basilikum
- 2 tsk tørret rosmarin
- 75 g revet ost
- evt. friske krydderurter til topping

Kom hakket oksekød i en skål. Pil og hak løg og hvidløg, og rør det sammen med kødet. Bland salt, peber, æg og rasp i, og rør det sammen til en sammenhængende fars. Lad farsen hvile i køleskabet i 15-30 minutter.

Knæk spaghettien over på midten, og læg den i et fad, hvor der er plads til alle ingredienserne. Hæld pastasaucen henover. Hæld så vand og krydderier i det tomme pastasauce-glas, sæt låg på, og ryst det. Hæld blandingen over spaghettien. Rør saucen så godt sammen som muligt.

Form farsen til kødboller, og placér dem i tomat-saucen. Læg stanniol over fadet, og bag det i 30 minutter ved 200 grader. Fjern stanniol, og drys ost hen over retten. Bag den i yderligere 10 minutter, eller til kødbollerne er gennemstegte og spaghettien al dente. Drys evt. den færdige ret med friske krydderurter.

