Små kødboller i ovnen med pasta og krydret tomatsauce

Til 2 personer

200 g. hakket okse
1 æg
1 lille hakket løg
1-2 hvidløg
Basilikum 1 tsk
Oregano 1 tsk
Paprika½ tsk
Salt og peber

Ca. 200 g pastaskruer

Sauce:
1 ds. flåede tomater
1 lille hakket løg
1 hvidløg
Salt, peber, paprika og lidt sukker

Riveost til at drysse over og gerne lidt rasp

Bland farsen med et æg, hakket løg, presset hvidløg og krydderierne

Form små kødboller og bag dem i ovnen i et ildfast fad i ca. 10 minutter ved 190 gr (brug en teske)

Kog pastaen i vand med en bouillonterning i. Den skal ikke være gennemkogt men med bid i.

Steg let de hakkede løg i en gryde og hæld tomatsaucen over, tilsæt presset hvidløg og krydderier – lad saucen simre lidt og smag til med salt, peber og evt. 1-2 tsk sukker for at ”runde den af”

Læg skruerne i bunden af fadet
Fordel kødbollerne herover og til sidst tomatsaucen.
Drys med rund hånd riveost over og slut gerne med lidt rasp (gør retten gylden og flot)
Sæt den i ovnen ved 190 gr. i ca. 20 minutter.