



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Basilikumpasta med kjøttboller, brokkoli, rødløk og Grana Padano

## Mezze Maniche og grønnsaker

200 g pasta  
1 stk brokkoli  
1 stk tomat  
½-1 pakke basilikumolje  
1 stk Grana Padano

## Kjøttboller og rødløk

1 stk rødløk  
360 g kjøttboller med grønnsaker

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Mezze Maniche og grønnsaker:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha brokkolien i vannet med pastaen når det gjenstår 3 minutter av koketiden. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen og brokkolien.
- 2. Kjøttboller og rødløk:** Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i omtrent 4 minutter under omrøring, til de har fått en stekeskorpe. Tilsett løken og la det steke videre i 3-4 minutter.
- 3. Mezze Maniche og grønnsaker, fortsettelse:** Vend basilikumoljen inn i den ferdigkokte pastaen og brokkolien. Tilsett kjøttbollene og smak til med salt og pepper. Topp retten med tomattingene og finriv Grana Padanoen over til slutt.