



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italienska salsicciaköttbullar i örtig tomatsås med tagliatelle

Köttbullar i tomatsås

Salsicciafärs 200 g
 Gul lök 1 st
 Krossade tomater 1 förp
 Torkad oregano 1 tsk
 Torkad timjan 1 tsk
 Chili flakes 2 krm
 Matyoghurt 1 dl
 🏠 Olivolja
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Kycklingbuljong $\frac{3}{4}$ tärning

Pasta

Tagliatelle 200 g

Zucchiniisallad

Zucchini 1 st
 🏠 Vitvinsvinäger $\frac{1}{2}$ msk
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar

- 1. Köttbullar i tomatsås:** Forma salsicciafärsen till ca 8 köttbullar.
- Grovhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och stek köttbullarna runt om ca 4 min. Tillsätt löken och fräs ytterligare ca 2 min.
- Tillsätt krossade tomater, tomatpuré, pressad vitlök, torkad oregano, torkad timjan, chili flakes och smulad kycklingbuljong till pannan. Sjud under lock (se tips) ca 7 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C). Ta från värmen och rör ner matyoghurt.
- 4. Pasta:** Koka tagliatelle enligt anvisning på förpackningen.
- 5. Zucchiniisallad:** Hyvla zucchini i långa remsor med en potatisskalare. Tärna det som ej går att hyvla. Blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
- Vänd ner pastan i pannan med sås och köttbullar. Smaka eventuellt av med lite salt.
- Servera italienska salsicciaköttbullar i tomatsås med nykokt tagliatelle och zucchiniisallad.

TIPS! Har du inget lock till stekpannan så går det bra att använda ugnsfolie istället.