

05. Ovnbagte oksekødsboller med ostefyld og pasta

Ingredienser

600 g hakket oksekød
75 g fast ost, f.eks. Samsø
½ tsk. groft salt
½ tsk. paprika eller cayennepeber
1 spsk. olivenolie
1 hvidløg
500 g cherrytomater
1 mellemstor squash
Friskkværnet peber
400 g pasta

Skær osten ud i 12 små firkanter. Ælt kødet med salt og paprika eller cayennepeber. Del kødet i 12 portioner. Tril en kugle med et stykke ost i hver. Læg dem i et ovnfast fad. Pensl kødbollerne med olie.

Del hvidløget ud i hele fed med skræl. Læg dem mellem kødbollerne sammen med hele cherrytomater og squash skåret i stykker på størrelse med tomaterne. Sæt fadet i ovnen og tænd på 200°C. Bag ca. 25 minutter til kødet er gennembagt.

Sæt vand over i en gryde, og bring det i kog. Kom salt og pastaen i. Kog uden låg og rør af og til i gryden. Kog pastaen *al dente*, det betyder, at den skal gøre lidt modstand, når man bider i den. Kogetiden varierer fra få minutter for frisk pasta op til ca. 15 minutter for tørret.

Læs på emballagen. Tag en smagsprøve og bedøm om pastaen er færdig. Hæld pastaen i et dørslag. Tilsæt evt. 1 tsk. smør eller olivenolie, så smager den bedre og klistrer ikke så let.

Servér evt. med en grøn salat eller tomatsalat.

