

ONE POT PASTA MED KØDSOVS

3-4 personer

1 løg
3 hvidløg
1 sjat olie
1 håndfuld oregano (kan erstattes med tørret)
500 g oksefars
1 ds. hakket tomater
1 bouillonterning
4 dl vand
250 g spaghetti
125 g mozzarella



Tag en gryde, kom en sjat olie i og varm op. Skær løg og hvidløg i små tern og kom i gryden sammen med den friske oregano. Svits til det dufter af hvidløg og tilsæt så oksekødet og brun det. Tilsæt hakkede tomater, vand og bouillonterning – når det koger tilsættes pasta. Lad det koge under låg i ca. 12 min. Tag låget af og kog videre i 2-3 min., så det sidste vand koges væk. Tag af varmen og tilsæt mozzarellaen (i mindre stykker) og lad det smelte inden serveringen.