

# Italiensk pasta med kjøttboller, fetaost og spinat



Prøv Gilde Slakterens Beste kjøttboller med italienske smaker! Denne pastaretten er både enkel og god.

1

## Slik gjør du

Stek kjøttboller i en air fryer eller i panne etter anvisningen på pakken.

2

## Stek kjøttbollene mens pastaen koker

Stek i litt smør på middels varme i ca. 10 min. Samtidig koker du pasta. Når pastaen er ferdig har du i fetaost og spinat.

### 3

## Bland sammen og server

Bland forsiktig sammen så osten smelter litt. Server pasta med kjøttboller, olivenolje, frisk basilikum og sort pepper.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Pasta med kjøttboller, fetaost og spinat

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Gilde kjøttdeig | 400 g  |
| Salt & Pepper   |        |
| Chiliflak       | 0,5 ts |
| Potetmel        | 1 ss   |
| Pasta, tørr     | 400 g  |
| Fetaost         | 200 g  |
| Spinat          | 100 g  |
| Olivenolje      | 2 ss   |
| Pepper          |        |
| Basilikum       |        |

## Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose