



## Pasta med ädelostbollar

Ingredienser 4 personer

---

140 g	kvibille ädelost
250 g	keso naturell
25 g	valnötter, hackade
1 krm	svartpeppar
0,5 st	persilja, eller rucola, kruka
<b>Pasta</b>	
400 g	pasta
0,5 st	persilja, eller rucola, hackad, kruka
2 msk	olivolja
25 g	valnötter, hackade

### Tillagning

---

Nykokt pasta med ädelost och kesobollar är en trevlig rätt. Ost och pasta är ju som bekant en bra kombination. Keson gör att fetthalten minskas och att ädelostsmaken inte blir så stark.

1. Blanda ihop ost och keso med en gaffel. Tillsätt valnötshacket och krydda med svartpeppar. Rulla till runda bollar. Finhacka persiljan och rulla bollarna i hacket.
2. Koka pastan enligt recept på förpackningen. Häll av vattnet och rör ner persilja, olivolja och valnötshack.
3. Servera pastan med ostbollarna som får smälta lite i pastan.