

Spaghetti mit Hackbällchen



Zutaten (4 Personen):

Hackbällchen:

- 400g Hackfleisch (Rind oder halb & halb)
- 1 Brötchen (eingeweicht & ausgedrückt)
- 1 EL Oregano (getrocknet)
- 3 EL Basilikum (frisch & gehackt)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 1 Schuss Milch
- Rapsöl (zum Anbraten)

Sauce:

- 1 Dose Tomaten (geschält - 800g)
- 2 Zwiebeln (fein gehackt)
- 120g Tomatenmark
- 2 EL Oregano (getrocknet)
- 2 EL Basilikum (frisch & gehackt)
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer

Sonstiges:

- 500g Spaghetti
- Parmesan (gerieben) nach Belieben

Zubereitung:

Zuerst die Hackbällchen zubereiten. Hierfür alle Zutaten zu einer homogenen Fleischmasse verkneten und aus dieser golfballgroße Hackbällchen formen.

In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und darin die Hackfleischbällchen portionsweise etwa 10 Minuten anbraten, bis sie außen schön knusprig, aber innen noch nicht ganz durchgebraten sind; die Bällchen dann zur Seite stellen.

Jetzt die Sauce zubereiten. Hierzu alle Zutaten in einen großen Topf geben und verrühren. Die vorgebratenen Hackbällchen zufügen und alles bei mittlerer Hitze mindestens eine Stunde köcheln lassen.

Dann die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten, gemeinsam mit der Sauce sowie den Hackbällchen auf tiefen Tellern anrichten und ggf. mit geriebenem Parmesan garniert servieren.

Tipp:

Die Sauce am besten am Vortag zubereiten, denn aufgewärmt und durchgezogen schmeckt sie noch viel besser.