

Spaghetti mit Hackfleischbällchen auf Tomatensauce



Zutaten:

500 g Spaghetti
Parmesan

Für die Fleischbällchen:

1 alte Toastbrotsscheibe
4 EL Sahne
400 g Hackfleisch
1 Ei
etwas gehackte, frische Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Tomatensauce:

2 Zwiebel
2 EL Tomatenmark
400 g Tomaten (stückig, aus der Dose)
Zucker
Basilikum
Oregano
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Toastbrot in der Sahne einweichen. Dann mit Hackfleisch, Ei, Petersilie mischen und verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu kleinen, etwa gleich großen Bällchen formen.

Für die Tomatensauce die Zwiebel schälen und hacken. Anschließend in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Dann die Dosentomaten zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Basilikum und Oregano abschmecken.

Nun einen Topf mit Wasser und etwas Salz aufsetzen und die Spaghetti darin nach Packungsanweisung al dente kochen.

Währenddessen eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Hackfleischbällchen darin anbraten.

Zum Servieren die Nudeln auf Tellern anrichten und die Tomatensauce und die Fleischbällchen darauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen. Nach Belieben mit etwas Petersilie garnieren.