

Menu

Spaghetti «Meatballs»

Zutaten (für 2 Pers.)

2 Scheiben Toastbrot
1 kleine weiße Zwiebel
300g gemischtes Hackfleisch
1 Knoblauchzehe gerieben
1 rote Chili gehackt
500g passierte Tomaten
150g Spaghetti
2 EL gehackte glatte Petersilie
Parmesan grob gerieben
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung

Das Toastbrot entrinden und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Toast, Zwiebel, Knoblauch und Chili mit 2 EL passierten Tomaten vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30g schwere Hackbällchen daraus formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin ringsum kräftig anbraten. Die restlichen passierten Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackbällchen etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze und mit geschlossenem Deckel garen.

Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in stark gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Nudeln in ein Sieb abgiessen, zu den Hackbällchen in die Pfanne geben und durchschwenken. Die Pasta auf zwei Tellern anrichten, die Hackbällchen daraufsetzen und mit Petersilie und Parmesan bestreuen.