

Spaghetti mit Hack-Bällchen in Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

300 g Hackfleisch vom Rind	200 g Hackfleisch vom Schwein	12 englische Cracker
2 EL Dijon-Senf	1 Ei	1 EL getr. Oregano
4 Zweige Rosmarin	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

400 g gehackte Tomaten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ getr. Chili	2 EL Balsamico	1 Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Spaghetti:

150 g Mehl	60 g Hartweizengrieß	2 Eier
2 EL Olivenöl	Salz	

Für die Garnitur:

75 g Parmesan

Für die Fleischbällchen:

Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln von den Zweigen zupfen und mit den Crackers in der Moulinette fein zermahlen. Mit Hackfleisch, Oregano, Senf und Ei in eine Schüssel geben, kräftig salzen, pfeffern und gut verkneten. Mit den Händen kleine Bällchen formen, mit Olivenöl einreiben und mit Frischhaltefolie zugedeckt kühl stellen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Fleischbällchen darin rundum etwa 5 Minuten anbraten.

Für die Tomatensauce:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Einige Blätter beiseitelegen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und im Mörser cremig stoßen.

In einem Topf mit Olivenöl die Zwiebel ca. 4 Minuten glasig dünsten. Balsamico, Knoblauch, Chili und Basilikum unterrühren. Tomaten dazugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spaghetti:

Mehl, Grieß, Eier und Öl zu einem kompakten Nudelteig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen, langen Bahnen auswallen. Die Bahnen in Spaghetti schneiden und in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser für etwa 4 Minuten al dente kochen.

Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen.

Für die Garnitur:

Pasta mit der Hälfte der Tomatensauce und einem Schuss Kochwasser vermischen. Auf einem tiefen Teller anrichten, ein paar Fleischbällchen darauf geben und mit den übrigen Basilikumblättern und geriebenen Parmesan bestreuen. Die übrige Sauce dazu reichen.

Die Spaghetti mit Hackbällchen in Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Schock am 20. April 2017