

# Fleisch-Bällchen auf Spaghetti mit Ofen-Tomaten-Soße

**Für 4 Personen**

**Fleischbällchen:**

1 Karotte	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Thymian	1 Zehe Knoblauch	500 g Hackfleisch
100 g Brötchen	4 EL Milch	1,5 TL Salz
Pfeffer	Butterschmalz	

**Ofen-Tomatensoße:**

300 g Cherrytomaten	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 Zweige Oregano	1 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer		

**Anrichten:**

250 g Spaghetti	0,5 Bund Petersilie	50 g Parmesan
-----------------	---------------------	---------------

Fleischbällchen:

Die Karotte putzen und in feine Würfel schneiden. Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Knoblauch putzen und fein hacken. Das Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken und zerbröseln. Hackfleisch, Brötchen, Karotte, Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen und zu Walnuss großen Kugeln formen. In heißem Butterschmalz circa vier Minuten braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ofen-Tomatensoße:

Die Tomaten halbieren, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gezupftem Oregano mischen. Auf ein Blech geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sechs halbe Tomaten beiseite legen. Den Rest mit Tomatenmark pürieren, passieren und abschmecken.

Anrichten:

Spaghetti al dente kochen und auf Tellern anrichten. Soße und Fleischbällchen darauf geben, mit „roten Mützen“ und Parmesanspänen verschönern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Andreas C. Studer am 30. Juli 2010