

# Spaghetti mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen

## Für 4–6 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 El Öl
1 Dose geschälte Tomaten	150 ml frischer Orangensaft	100 ml Fleischbrühe
1/2 Portion Hackmasse	Salz	Pfeffer
Zucker	750 g–1000 g Spaghetti	1 Topf Basilikum

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten, Tomaten zugeben, mit Saft und Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Inzwischen mit geölten Händen aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und auf einen geölten Teller legen. Die Soße mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Fleischbällchen hineingeben und bei milder Hitze 10 Minuten in der Soße garen. Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Soße anrichten. Mit einigen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Tim Mälzer am 27. 02. 2010