

# Polpette

## Für 4 Portionen

1 Brötchen vom Vortag	100–150 ml Schlagsahne	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	3 rote Paprikaschoten	1 rote Pfefferschote
10 El Olivenöl	Salz, Zucker	1½ El edelsüßes Paprikapulver
1 gehäufter El Tomatenmark	750 ml Tomatensaft	3 Tl getrockneter Oregano
1 Bund glatte Petersilie	250 g gemischtes Hack	1 Ei (Kl. M)
Pfeffer	350 g Spaghetti	Basilikumblättchen
80 g geriebener Parmesan		

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer flachen Form mit Sahne übergießen. 15 Min. einweichen.

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Paprika putzen und fein würfeln. Pfefferschote hacken. Alles mit 3 El Öl in einer großen Pfanne andünsten. Mit Salz, 1 Prise Zucker und ½ El Paprikapulver würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Tomatensaft und 2 Tl getr. Oregano zugeben und erhitzen. Bei milder Hitze 10 Min. schmoren.

Petersilienblättchen fein hacken. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln und in 1 El Öl glasig dünsten. 1 Tl getrockneten Oregano mitdünsten. Zusammen mit den Brötchen, Hack, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles kräftig durchmischen. Hackmasse zu kleinen Bällchen formen und in einer beschichteten Pfanne mit 4 El Öl rundherum 5 Min. hellbraun anbraten. Die Hackbällchen in die Paprikasauce geben und zugedeckt 10 Min. gar ziehen lassen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Nudeln abgießen, in eine große Schüssel geben und mit 2 El Olivenöl beträufeln. Sauce und Fleischbällchen darüber verteilen, mit Basilikumblättchen und Parmesan bestreut servieren.

Tim Mälzer am 26. April 2014