

Italienische Hack-Bällchen mit Pasta

Für 4 Portionen

1 (vom Vortag) Brötchen	100-150 ml Schlagsahne	2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch	3 rote Paprikaschoten	1 rote Pfefferschote
10 EL Olivenöl	Salz, Zucker	1 $\frac{1}{2}$ EL edels. Paprikapulver
1 gehäufter EL Tomatenmark	750 ml Tomatensaft	3 TL getrockneter Oregano
1 Bund glatte Petersilie	250 g gemischtes Hackfleisch	1 (Klasse M) Ei
Pfeffer	350 g Spaghetti	einige Blättchen Basilikum
80 g geriebener Parmesan		

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

Inzwischen 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Paprika putzen und fein würfeln. Pfefferschote hacken. Gemüse mit 3 EL Öl in einer großen Pfanne andünsten. Mit Salz, 1 Prise Zucker und $\frac{1}{2}$ EL Paprikapulver würzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatensaft und 2 TL Oregano hinzufügen und erhitzen. Bei milder Hitze 10 Minuten schmoren.

Petersilienblättchen fein hacken. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln und in 1 EL Öl glasig dünsten. 1 TL getrocknetes 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 Olivenöl rundherum 5 Minuten hellbraun anbraten. Die Hackbällchen in die Paprikasoße geben und zugedeckt 10 Minuten garziehen lassen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen, in eine große Schüssel geben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Soße und Fleischbällchen darüber verteilen, mit Basilikumblättchen und Parmesan bestreut servieren.

Tim Mälzer am 28. Juni 2019