

Spaghetti mit Hackbällchen

Zutaten für: 1 Rezept

1		Chilischote (L)
2		Zwiebeln
400	Gramm	Hackfleisch
2	Teel.	Tomatenmark
1	Teel.	Getrocknete Petersilie
1		Ei
1	Scheibe	Toast (L)
		Salz, Pfeffer
200	Gramm	Möhren
200	Gramm	Zucchini
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenöl
200	ml	Gemüsebrühe
500	Gramm	Passierte Tomaten
		Zucker
250	Gramm	Spaghetti (L)

Anleitung:

Chili entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Hack, Chili, Hälfte der Zwiebeln, Tomatenmark, Petersilie und Ei mit fein zerbröseltem Toast verkneten. Salzen, pfeffern und mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.

Möhren, Zucchini und Knobi würfeln.

Hackbällchen in heißem Öl ca. 1 min. rundherum anbraten. Knoblauch und übrige Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Rest Gemüse ca. 2 min. unter Rühren mitbraten. Mit Brühe und passierten Tomaten ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ca. 4 min. köcheln lassen.

Spaghetti kochen, abgießen und mit der Soße vermischt anrichten.