Nudeln mit Fleischbällchen

Die Nudeln mit Fleischbällen schmecken wunderbar und sind nicht nur bei Kindern sehr beliebt. Eine einfache und tolle Rezept Idee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Kartoffel
400 g	Faschiertes
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei
1 Bund	Petersilie
6 EL	Olivenöl
1 Dose	Tomatensauce
400 g	Spaghetti
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Nudeln mit Fleischbällchen** die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und zerhacken. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken.

2. Wasser in einem kleinen Kochtopf erhitzen und die Kartoffeln zirka 10 Minuten weichkochen.

3. Das Faschierte mit Ei, Kartoffeln, Zwiebel und Petersilie in einer Schüssel vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Händen kneten und kleine Bälle formen.

4. Das Olivenöl in eine Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen rundum braten. Tomatensauce hinzu geben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

5. In der Zwischenzeit die Nudeln laut Packungsangabe bissfest weichkochen. Abgießen und zur Sauce geben, auf Teller anrichten und genießen.

Tipp