Spaghetti mit Fleischbällchen

Der Kindergeburtstag ist mit dem leckeren Rezept für Spaghetti mit Fleischbällchen gerettet. Die Kleinen werden im siebten Nudelhimmel schweben!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

400 g	Faschiertes
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Oregano
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
1 Dose	Tomaten
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
320 g	Spaghetti
2 EL	Basilikum
2 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Nicht nur Kinder lieben Spaghetti mit Fleischbällchen. In einer Schüssel aus dem Faschierten, Salz, Pfeffer und getrockneten Oregano einen Fleischteig herstellen. Diesen kräftig durchkneten und dann kleine runde Bällchen formen und zur Seite stellen.

2. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfelchen schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischbällchen von allen Seiten gleichmäßig circa 10 Minuten anbraten. Die klein geschnittenen Zwiebeln ebenfalls in die Pfanne geben, bis sie glasig sind. Nun geschälte Tomaten hinzugeben und das Ganze mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Weitere 10 Minuten auf kleiner Flamme leicht köcheln lassen.

3. Währenddessen die Spaghetti in ungefähr 1,5 l Salzwasser bissfest kochen. Die fertigen Nudeln abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.

4. Zum Servieren die Spaghetti mit der Sauce in der Pfanne vermischen und in einen tiefen Teller geben. Das Basilikum waschen und je nach Geschmack klein schneiden oder als ganze Blätter zur Garnierung auf das Gericht geben. Den geriebenen Parmesan extra dazu reichen, damit sich den jeder nach Belieben über die Spaghetti streuen kann.

Tipp

Sehr lecker zu den Spaghetti mit Fleischbällchen schmeckt Gurkensalat. Die Fleischbällchen werden durch die Zugabe eines Eis noch luftiger!