Spaghetti mit Fleischbällchen

Ob erstes Date, Familienessen oder entspanntes Essen mit Freunden: Welches Gericht sagt mehr „Ich mag dich“ und als Spaghetti mit Hackbällchen? Es vermittelt ein Gefühl von zu Hause, Wärme und Zuneigung, gilt als klassisch italienische Hausmannskost und wurde durch Susi & Strolch zu einem der berühmtesten Disney-Momente. Ich verrate dir mein absolutes Lieblingsrezept! Mein Geheimtipp: Fleischbällchen aus Salsiccia, die in der Tomatensauce gar ziehen statt angebraten zu werden.

Spaghetti mit Fleischbällchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Spaghetti | 300 Gramm Salsiccia Rohwurst | 1 Ei | 2 Esslöffel Semmelbrösel | 50 Gramm Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 700 Gramm passierte Tomaten | 1 Esslöffel Zucker | 1 Esslöffel Salz | 20 Gramm frisches Basilikum

Spaghetti mit Fleischbällchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (45 Minuten): 1. Basilikum fein hacken. 2. Etwas Basilikums bei Seite legen, den Rest in einem Topf mit den passierten Tomaten, Zucker und Salz vermengen und auf kleiner Flamme ganz leicht köcheln lassen. 3. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken und mit dem Basilikum in eine Schüssel geben. 4. Die Würste ausdrücken und das Brät zusammen mit einem Ei und zwei Esslöffeln Semmelbröseln ebenfalls in die Schüssel geben. 5. Hackfleischmasse gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. 6. Einen Topf mit heißen Wasser aufsetzen und dieses gut salzen. 7. Mit angefeuchteten Händen kleine Fleischbällchen (circa 12 Stück) formen. 8. Die Hackbällchen vorsichtig in die Tomatensauce legen und darauf achten, dass die Fleischbällchen mit der Sauce bedeckt sind. 9. Die Hackbällchen auf kleiner Flamme in der Sauce 25 Minuten gar ziehen lassen.10. Während die Hackbällchen weiter ziehen, die Spaghetti al dente kochen, dann abschütten. 11. Hackbällchen aus der Sauce nehmen und die Pasta mit der Sauce vermengen. 12. Spaghetti anrichten und die Fleischbällchen darauf drapieren.

Du möchtest die Hackbällchen auf Vorrat produzieren? Dann kannst du sie bei 100 Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte dazu auch meine Einkochhinweise).

Dazu passen hervorragend: Röstbrot, Zitronen-Mozzarella und Insalata Caprese! Jetzt noch mehr Rezepte mit Fleischbällchen, weitere Pastagerichte und mehr italienische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 359 Kalorien | 1,1 Gramm Fett | 71 Gramm Kohlenhydrate | 12 Gramm Eiweiß