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.

Fleischbällchen in Tomatensauce

Tomatig. Weich. Aromatisch. Fleischbällchen in Tomatensauce sind ebenso simple wie raffiniert. Spätestens seit Susi & Strolch ist das italienisches Gericht weltberühmt. Ich verrate dir, wie du original italienische Fleischbällchen zauberst, die nicht nur jede italienische Nonna stolz machen, sondern auch deine Gäste verzaubern: Mein Geheimtipp: Salsiccia statt Hackfleisch verwenden. Die meist mit Fenchelsamen aromatisierte Rohwurst verleiht deinen Hackbällchen dieses ganz besondere Aroma, das dir das Gefühl gibt, am Mittagstisch einer italienischen Großfamilie zu sitzen.

Saftige Frikadellen nach Omas Art

Saftige Frikadellen, wie von Oma. Mit einer schönen Kruste, perfekt gebraten. Perfekt fürs Partybuffet oder Picknick. Wer möchte da nicht direkt zugreifen? Wir essen die kleinen Hackbällchen gerne zu Salzkartoffeln mit Lauchgemüse, Kohlrabi oder Bohnensalat, zu Kartoffelsalat und Nudelsalat oder mit BBQ-Sauce als Frikadellenbrötchen. Und wusstest du schon, dass du Frikadellen auch ganz einfach einkochen kannst?