SPAGHETTI MIT HACKBÄLLCHEN IN FEURIGER TOMATENSOßE

(4 Portionen)

ZUTATEN:

- **1 Scheibe Weizen-Toastbrot**
- **3 mittelgroße Zwiebeln**
- **400 g gemischtes Hackfleisch**
- **1 Ei (Größe M)**
- **1 TL Senf**
- **1 TL + 1 EL Tomatenmark**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **1–2 Knoblauchzehen**
- **5 Stiele Thymian**
- **1/2 Topf Basilikum**
- **2 EL Öl**
- **375 ml Gemüsebrühe**
- **850 ml geschälte Tomaten (Dose)**
- **1 1/2–2 TL Sambal Oelek**
- **50 g Oliven**
- **300–400 g Spaghetti**
- **40 g geriebener Parmesankäse**

AdobeStock.com/Bernd Jürgens

ZUBEREITUNG:

1. Toast in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel fein würfeln. Hackfleisch, Toastbrot, Ei, Zwiebelwürfel, Senf, 1 TL Tomatenmark, 1 TL Salz und etwas Pfeffer gut verkneten.

2. Mit angefeuchteten Händen etwa 20 Hackbällchen formen.

3. Übrige Zwiebeln würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Hackbällchen portionsweise darin unter Wenden rundherum anbraten, herausnehmen.

4. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Bratfett anschmoren. Tomatenmark, Brühe und Tomaten zufügen. Tomaten mit einem Bratenwender in Stücke teilen. Thymian, bis auf etwas zum Bestreuen, zufügen, mit Salz und Sambal Oelek (Achtung: feurig!) würzen.

5. Soße aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen. Hackbällchen und Oliven zufügen und zugedeckt 10 Minuten schmoren. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Basilikum, bis auf etwas zum Bestreuen, in feine Streifen schneiden.

6. Basilikum in die Soße geben und mit Salz und Sambal Oelek abschmecken. Spaghetti und Hackbällchen mit Soße auf Tellern anrichten. Mit Parmesan und Kräutern bestreuen.

Bistum Osnabrück