

Rezept

# Spaghetti mit Hackbällchen

Ein Rezept von Spaghetti mit Hackbällchen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (800 g)
Salz	Pfeffer
<b>600 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>500 g</b> Spaghetti ofenfeste Form	<b>2 Kugeln</b> Mozzarella (250 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

## Zubereitung

1. Für die Tomatensauce 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 Knoblauchzehe schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch fein würfeln.
2. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin in 1 - 2 Min. unter Rühren glasig andünsten, die Tomaten aus der Dose dazugeben und ca. 15 Min. einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Hackbällchen übrige Zwiebel und restliche Knoblauchzehe schälen, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und mit Hackfleisch, Senf, Oregano, Paprika, je 1 knappen TL Salz und Pfeffer gründlich verkneten. Aus der Masse 20 walnussgroße Bällchen formen.
4. In einem Topf 5 l Wasser aufkochen lassen, 5 TL Salz und die Spaghetti hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln darin nach Packungsangabe in ca. 8 Min. bissfest kochen. Während die Nudeln kochen, in einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 5 Min. braun braten.
5. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
6. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL Öl ausstreichen. Spaghetti hineingeben, Hackbällchen, Tomatensauce und Mozzarellascheiben (in dieser Reihenfolge) darauf verteilen. Das übrige Öl (1 EL) darüberträufeln. Auflauf im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche leicht gebräunt ist.