

## Rezept

# Pasta mit Hackbällchen

Ein Rezept von Pasta mit Hackbällchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Ei (M)	<b>350 g</b> gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind)
<b>40 g</b> Ricotta	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
<b>2</b> Knoblauchzehen	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>400 g</b> geschälte Tomaten (aus der Dose)	<b>2 EL</b> Kapern (in Lake, aus dem Glas)
<b>1/4 TL</b> Chiliflocken	<b>1 TL</b> Rohrohrzucker
<b>200 g</b> lange Makkaroni oder Tagliatelle	<b>6</b> Salbeiblätter
<b>20 g</b> Butter	<b>20 g</b> frisch geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

- 1.** Ei, Hackfleisch, Ricotta und Thymian in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und 1 Zehe dazupressen. Die Hackfleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen und mit feuchten Händen zu kirschgroßen Bällchen formen.

---

- 2.** Inzwischen in einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Die Bällchen darin bei mittlerer Hitze rundherum 5 Min. braten. Den restlichen Knoblauch in Scheiben schneiden und 1 Min. mitbraten. Tomaten, Kapern, Chiliflocken und Zucker zu den Hackbällchen geben, alles aufkochen und zugedeckt 10 Min. bei kleiner Hitze leise köcheln lassen.

---

- 3.** Gleichzeitig in einem großen Topf die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

---

- 4.** Den Salbei abbrausen, trocken tupfen und in einer kleinen Pfanne in der Butter knusprig braten. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf zwei Tellern anrichten. Die Sauce salzen und pfeffern und auf der Pasta anrichten. Die Salbeibutter darübergeben und den Parmesan dazu servieren.