



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

Soße:

2 Dosen Passierte Tomaten
1 Dose Pizzatomen
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Pfeffer
20g Zucker
1 EL Basilikum
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian
Salz
400g Spaghetti

Fleischbällchen:

500g gemischtes Hack
2 Eier
80ml Milch
100g Paniermehl
3 TL Knoblauchpulver
1 TL Chillipulver
3 TL Oregano
100g Parmesan
Salz

REZEPT: MIRÁCOLI MIT FLEISCHBÄLLCHEN

1. Für die Tomatensoße gehackte Zwiebeln und zerdrückten Knoblauch in Olivenöl anbraten, Passierte Tomaten und Pizzatomen zufügen und mit Pfeffer, Zucker, Basilikum, Rosmarin und Thymian würzen. Eine Stunde köcheln lassen.
2. Für die Fleischbällchen Hack mit Eiern, Milch, Paniermehl, Knoblauchpulver, Chillipulver, Oregano und Parmesan mischen. 2 EL Salz unterkneten und zu kleinen Bällchen formen.
3. Bällchen in einer Pfanne braun anbraten und anschließend mit der Tomatensoße weiter kochen
4. Spaghetti nach Anweisung bissfest kochen und mit Tomatensoße und Fleischbällchen servieren. Anschließend mit Parmesan bestreuen und genießen

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN

DAUERT 40 MINUTEN



MEIN TIPP:

Bratet die Fleischbällchen nur an und nicht durch, denn so nehmen sie noch ein wenig den Geschmack der Tomatensoße an und werden extra saftig.

NOTIZEN

smeeft niek. giff dat niek
KÜCHEN DEERN

