

# Spaghetti mit Hackbällchen

Gesamtzeit **30 Min.**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>300 g</b>	Rinderhackfleisch
<b>1</b>	Zwiebel
<b>110 g</b>	Parmesan, fein gerieben
<b>1</b>	Ei
<b>3 EL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>1 TL</b>	Paprikapulver
<b>1 Prise</b>	Pfeffer
<b>3 EL</b>	Olivenöl
<b>1 EL</b>	Tomatenmark
<b>400 g</b>	passierte Tomaten
<b>1 EL</b>	Balsamico Bianco
<b>2 Prisen</b>	Zucker
<b>0,25 Bund</b>	Basilikum
<b>400 g</b>	Spaghetti

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Rinderhack in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und fein schneiden. 50 g Parmesan reiben. Beides mit Paniermehl, Ei, 2 EL Kikkoman Sojasauce, Paprikapulver und Pfeffer zu dem Hack geben und gut durchmischen. Für 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Masse ca. 30 g schwere Hackbällchen abdrehen.

### Schritt 2

Die Hackbällchen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Tomatenmark zugeben, mitrösten und mit passierten Tomaten auffüllen. Alles mit Balsamico, 1 EL Kikkoman Sojasauce und Zucker abschmecken. Basilikum waschen, trocknen und abzupfen.

### Schritt 3

Spaghetti in einem Topf mit Wasser und Salz nach Anleitung kochen. Danach in einem Sieb abschütten, auf Teller verteilen und zusammen mit den Hackbällchen anrichten. Mit Basilikum und Parmesan garnieren.