

Spaghetti mit Hackbällchen

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

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