

Spaghetti mit Hackbällchen

Zubereitungszeit **30 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

600 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln
220 g Parmesan, fein gerieben
2 Eier
6 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 TL Paprikapulver
2 Prise Pfeffer
6 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
800 g passierte Tomaten
2 EL Balsamico Bianco
5 Prise Zucker
1 Bund Basilikum
800 g Spaghetti

1. Rinderhack in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und fein schneiden. 50 g Parmesan reiben. Beides mit Paniermehl, Ei, 2 EL 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.

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

Guten Appetit