

Rezept für Hackbällchen in Tomatensoße mit Basilikum & Parmesan

Zusammen mit Nudeln gegessen, reicht das Gericht für 2 Personen

Zutaten

- 450g Schweinehack
- 1 Ei
- 5 EL gehackte Petersilie
- 1 gute Prise Pimenton de la Vera (Geräuchertes Paprikapulver, sollte man sowieso im Haushalt haben)
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 20g Parmesan + mehr Parmesan für später
- Salz, Pfeffer
- Etwas Paniermehl
- 600-800ml Dosentomaten (je nachdem, ob man gerne viel Soße hat)
- 1 Topf Basilikum
- Nudeln nach Wahl

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Würfel hacken.
2. 450g Hack, 1 Ei, 20g Parmesan, 1 EL gehackte Petersilie, sowie die Hälfte der Zwiebel und 1 gehackte Knoblauchzehe in eine Schüssel geben. Die Zutaten gut verrühren und so viel Paniermehl zugeben, bis die Konsistenz nicht mehr feucht ist.
3. Die Hackmasse zu Kugeln formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin kurz rundherum knusprig anbraten. Die Bällchen werden dann später in der Soße durchgebraten.
4. Die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben, kurz anbraten und dann mit den Dosentomaten auffüllen.
5. 20 Minuten bei mittlere Hitze köcheln lassen.
6. Nudeln eurer Wahl in ordentlich Salzwasser nach ca. 10 Minuten abkochen.
7. Zum Schluss wird die Soße mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
8. Hackbällchen in Tomatensoße mit Nudeln Servieren und mit gehackten Basilikum und geriebenem Parmesan bestreuen. Lasst es euch schmecken!