

Spaghetti mit Hackbällchen

WARNUNG: WIP!

Zutaten:

500 g	Spaghetti
800 g	gehäutete Dosentomaten inkl. Saft
1	mittelgroße Zwiebel
ca. 100 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
500 g	Rinderhack
1/2	Zitrone
5 EL	gehackte Petersilie
3	Knoblauchzehen
2 EL	Semmelbrösel
25 g	Peccorino (alternativ Parmesan) gerieben
1	Ei

Zubereitung:

Knoblauch klein schneiden, gut salzen und mit der Rückseite eines Messers über das Schneidbrett ziehen bis eine Paste entsteht. Das Hackfleisch, die Knofi-Salz Paste, Pfeffer, Petersilie, den Abrieb der Zitrone, Semmelbrösel, Käse und Ei mischen. Bällchen formen und in der Butter braten. Die Bällchen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Die Tomaten sowie die geschälte und halbierte Zwiebel in den selben Topf geben. 2 Priesen Salz sowie eine Prieze Zucker zugeben und etwa 40 Minuten köcheln lassen bis sich ein goldener Fettfilm an der Oberfläche bildet und die Zwiebel glasig ist. Dabei die Tomaten immer wieder mit dem Kochlöffel zerdrücken.

Die Zwiebel aus der Sauce Fischen und die Fleischbällchen zugeben, warm stellen.

Zuletzt die Nudeln kochen und anrichten.

TODO: Etwas weniger Zitrone, dafür andere Würze in die Bällchen (Chili, italienische Gewürze, sowas...)