



Spaghetti mit Hackbällchen und Mozzarella

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Cherrytomaten	500 g
Hackfleisch, gemischt	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Spaghetti	500 g
Mozzarella	1 St.
Rucola	150 g
Pinienkerne	1 EL
Oliveöl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe, Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Tomaten waschen.
2. In einer Schüssel Hackfleisch mit der Hälfte des Knoblauchs und Zitronenschale vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse ca. 3 cm große Bällchen formen. Hackfleischbällchen mit Tomaten auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
3. In einem Topf ca. 4–5 l Salzwasser aufkochen. Bunte Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Mozzarella mit den Händen zerzupfen. Rucola waschen und trocken schütteln. In einem hohen Gefäß Rucola mit restlichem Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Hackfleischbällchen und Rösttomaten aus dem Ofen nehmen. Spaghetti auf Tellern anrichten, Pesto darübergeben und Rösttomaten und Hackfleischbällchen dazu reichen. Mit Mozzarella garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	869 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	34 g