



# Hackbällchen in Tomaten-Wein-Sauce



Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
🍲 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Knoblauchzehen      | 2 St.  |
| Thymian, frisch     | 20 g   |
| Schweinehackfleisch | 500 g  |
| Eier                | 1 St.  |
| Paniermehl          | 2 EL   |
| Salz                |        |
| Pfeffer, schwarz    |        |
| Rosenpaprika        |        |
| Zwiebeln, gelb      | 1 St.  |
| Öl                  | 2 EL   |
| Rotwein, trocken    | 200 ml |
| Tomaten, gehackt    | 400 g  |
| Zucker              |        |
| Spaghetti           | 500 g  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, mittlerer Topf mit Deckel, Sieb

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. In einer Schüssel Knoblauch und Thymian mit Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten. Aus der Masse ca. 4 cm große Bällchen formen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackbällchen mit Zwiebeln darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen, Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zugedeckt ca. 10 Min. schmoren.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen und Pasta darin ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit Hackbällchen in Tomaten-Wein-Sauce servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 873 kcal |
| Kohlenhydrate  | 107 g    |
| Eiweiß         | 43 g     |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 27 g     |