



Hackbällchen in Tomaten-Wein-Sauce



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Thymian, frisch	20 g
Hackfleisch vom Schwein	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	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	43 g	Fette	27 g