

## Spaghetti mit Hackbällchen und Mozarella

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ 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 I 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