



# Zitronen-Kräuter-Hackbällchen mit Spaghetti und Lauch

Zeit gesamt  
35min



Zubereitungszeit  
35min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zitronen	1 St.
Minze, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	30 g
Schalotten	2 St.
Hackfleisch, gemischt	600 g
Lauch	2 St.
Spaghetti	500 g
Öl	2 EL
Butter	2 EL
Zucker	
Crème fraîche	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmesan	40 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen und in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zitrone waschen, ca. 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. Minze und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Schalotten halbieren, schälen und sehr fein würfeln.
3. In einer Schüssel Hackfleisch, die Hälfte des Zitronenabriebs, Minze, Schnittlauch, Schalottenwürfel und Salz gründlich vermengen und ca. 14 kleine Hackbällchen formen. Diese auf ein Backblech verteilen und im Ofen ca. 12–15 Min. backen. Schüssel säubern.
4. Lauch längs halbieren und Wurzelansatz entfernen. Porreehälften am unteren Ende halten, fächerförmig aufklappen und gründlich waschen. Anschließend schräg in dünne Streifen schneiden.
5. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen. Inzwischen in einer Pfanne 1 EL Öl und 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Porree darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 3–4 Min. anschwitzen. Mit Zucker und Salz würzen.
6. Mit einem Messbecher ca. 100 ml Nudelwasser abschöpfen. In der gesäuberten Schüssel Crème fraîche, restlichen Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft und etwas

(zunächst 2–3 EL) vom Nudelwasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche zum Lauchgeben und vermischen.

7. Spaghetti in ein Sieb abgießen und sofort zum Lauch in die Pfanne geben. Ggf. mit Salz, Pfeffer und etwas vom restlichen Zitronensaft nachwürzen. Hackbällchen aus dem Ofen nehmen und mit Spaghetti auf tiefen Tellern anrichten. Parmesan frisch darüberreiben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du deine Soße lieber etwas flüssiger magst, kannst du nach Belieben einfach etwas mehr Nudelwasser zugeben. Das Kochwasser der Nudeln hat den Vorteil, dass es schon gewürzt und durch die Stärke, die die Pasta abgegeben hat, auch leicht gebunden ist.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1081 kcal
Kohlenhydrate	119 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	46 g