



## Spaghetti mit Fleischbällchen

in Soffritto-Tomatensauce



20-30min



2 Personen

Es ist Zeit für herzhafte Pasta: Spaghetti mit Fleischbällchen, die mit Knoblauch und Basilikum verfeinert und in einer Soffritto-Tomatensauce serviert werden. Soffritto ist in Italien die Basis für viele Pasta-Saucen und besteht aus kleingeschnittenen Karotten, Zwiebeln und Stangensellerie. Noch etwas italienischer Käse darüber und guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- Faschiertes, Rind
- Spaghetti NEW, Iris <sup>1</sup>
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Stangensellerie <sup>9</sup>
- Karotte
- frischer Basilikum
- gewürfelte Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 785.0kcal, Fett 25.3g, Eiweiß 44.7g, Kohlenhydrate 90.3g



**1. Gemüse vorbereiten**

**Karotte** schälen und sehr klein würfeln. **Zwiebel** schälen und ebenfalls fein würfeln. **Stangensellerie** in feine Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen und pressen oder klein hacken. **Basilikumblätter** abzupfen und die **Hälfte** fein hacken.



**4. Sauce herstellen**

Sobald das Wasser kocht, **Spaghetti** ca. 8-9Min. kochen, dann absieben. Inzwischen **Soffritto** mit **Tomaten** und 50ml Wasser ablöschen und einen halben Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Evtl. weitere 50ml Wasser zugeben und während dem nächsten Schritt bei geringer Hitze köcheln lassen, mit **übrigem Knoblauch**, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Soffritto zubereiten**

Eine mittelgroße Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und **Karotten**, **Sellerie** und **Zwiebel** mit einer Prise Salz ca. 5-8Min. andünsten. Einen großen Topf mit 1TL Salz und Wasser für die **Spaghetti** zum Kochen bringen.



**5. Bällchen braten**

Eine große Pfanne mit 2EL Öl mittelhoch erhitzen und die **Bällchen** von allen Seiten ca. 6Min. braten, dann mit der **Sauce** ablöschen und bei geringer Hitze gar ziehen lassen. **Käse** reiben.



**3. Faschiertes zubereiten**

Inzwischen **Faschiertes** mit **Hälfte** des **Knoblauchs**, fein **gehacktem Basilikum**, Salz und Pfeffer vermengen. Mit nassen Händen walnussgroße **Bällchen** rollen.



**6. Fertigstellen**

**Spaghetti** mit der **Sauce** und den **Bällchen** vermengen. **Spaghetti** anrichten und mit dem geriebenen **Käse** bestreuen, übrigen **Basilikum** darüber zupfen. Wer möchte kann noch einen kleinen Schuss gutes Olivenöl darüber geben.