



Spaghetti mit Fleischbällchen

in Soffritto-Tomatensauce



20-30min



4 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

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

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 830.0kcal, Fett 22.9g, Eiweiß 50.4g, Kohlenhydrate 102.0g



1. Gemüse vorbereiten

Karotten schälen und sehr klein würfeln. **Zwiebeln** 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 100ml Wasser ablöschen und einen 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 **Zwiebeln** mit einer Prise Salz ca. 5-8Min. andünsten. Einen großen Topf mit 2TL Salz und Wasser für die **Spaghetti** zum Kochen bringen.



5. Bällchen braten

Eine große Pfanne mit 3-4EL 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.