

# Kochen mit Klaus

## Spaghetti con Polpette

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 altbackenes Brötchen, 300 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- Salz, Pfeffer, 20 g ger. Parmesan, getr. Oregano & Majoran, Olivenöl,
- 2 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 200 ml Rotwein, 250 ml Fleischbrühe,
- 1 Glas Tomatensauce, Bratensaft, 300 g Spaghetti, 2 EL Pizzagewürz
- 100 ml Ketchup, 250 g Mozzarella

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Brötchen in Wasser 10 Min. einweichen u. ausdrücken. Mit Hack, ½ Zwiebeln, ½ Knobi, Salz, Pfeffer, Parmesan, Oregano, Majoran verkneten u. zu ca. 20 kleinen Hackbällchen formen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Spaghetti nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißem Öl glasig dünsten, Tomatenmark mitbraten. Mehl einrühren u. anschwitzen, mit Rotwein, Brühe u. Tomatensauce ablöschen. 3 EL Bratensaft u. Ketchup einrühren, Hackbällchen zugeben, 10 Min. einköcheln lassen. Pizzagewürz zugeben.



3. Spaghetti zu Nestern formen, in eine Auflaufform setzen, Hackbällchen mit Sauce darüber verteilen. Mit Mozzarella belegen, salzen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten:* Mit Basilikum garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 10.02.2013