

Spaghetti mit Fleischbällchen

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Portionen

Für die Meatballs

350 g gemischtes Hack
100 g Lardo
60 g Ricotta
150 ml Buttermilch
2 Toastscheiben
1/2 Bund Petersilie
100 g Parmesan (gerieben)
14 g getrockneter Oregano
3 Teelöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Zucker

Für die Sauce

600 g Dosentomaten
100 ml Rotwein
6 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
200 ml Geflügelfond
4 Sardellen (aus dem Glas)
50 g Butter
2 Möhren
1 Bund Basilikum
2 Teelöffel getrockneter Oregano

Für die Spaghetti

240 g Spaghetti

Spaghetti mit Fleischbällchen haben einen festen Platz in den Herzen italo-amerikanischer New Yorker. Schlendert man durch Litta Italy und lässt seine Augen schweifen, thront dieses einfache wie einfach geniale Gericht auf fast jeder Menütafel. Egal ob beim Paten, den Sopranos oder Susi und Strolch. Meatball Pasta ist allgegenwärtig. Höchste Zeit, dass es auch bei dir auf den Tisch kommt.

Das Rezept ist alles andere als italienisch, aber da nehmen es die Amerikaner nicht so genau. Hauptsache, es schmeckt. Ricotta und Buttermilch machen die Bällchen unglaublich saftig. Der Lardo schmilzt beim Kochen langsam und gibt ein tolles Aroma an die Fleischbällchen und die Sauce ab. Diese hat ein paar Stündchen Zeit, um ordentlich zu reduzieren und eine Geschmacksbombe zu werden. Egal ob du Spaghetti, Penne oder Tagliatelle nimmst. Dieses Gericht ist seine Wartezeit allemal wert. Also ab zum Fleischer und für die ganze Familie Hackfleisch holen. Vielleicht macht dein Metzger dir ja ein "Angebot, das du nicht ablehnen kannst".

- 1 -

Ofen aus 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Möhren und Zwiebeln hacken. Knoblauch schälen, mit der Messerseite andrücken und alles zusammen in einem großen Topf mit einem Schuss Öl auf starker Hitze ca. 5 Minuten anrösten.

- 3 -

Zucker, Tomatenmark und Sardellen dazugeben und 1 Minute mitrösten. Tomaten, Wein, Fond und Basilikum in den Topf geben und abgedeckt für 3 1/2 Stunden im Ofen garen.

Spaghetti mit Fleischbällchen

- 4 -

Lardo und Petersilie fein hacken. Toastscheiben für 15 Minuten in Buttermilch einweichen, gut ausdrücken und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Meatballs vermengen, zu golfballgroßen Buletten formen und kaltstellen.

- 5 -

Topf aus dem Ofen holen, Butter unterrühren. Sauce mit Pfeffer und getrocknetem Oregano abschmecken, Meatballs hineingeben und nochmals 30 Minuten im Ofen garen.

- 6 -

Spaghetti al dente kochen und zusammen mit den Meatballs servieren.