DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Hackbällchen in feuriger Tomatensoße

Zutaten (ca. 4 Personen)

1 Scheibe Toastbrot
3 Zwiebeln
400g gemischtes Hackfleisch
1 Ei (mittelgroß)
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL + 1 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
400g Spaghetti
1-2 Knoblauchzehen
5 Stiele Thymian
½ Topf Basilikum
2 EL Öl
375ml Gemüsebrühe
1-2 TL Sambal Oelek
1 Dose Tomaten (850ml)
50g Kalamata-Oliven (mit Stein)

Zubereitung:

Toastbrot in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. 1 Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hack, Toastbrot, Ei, Zwiebelwürfel, Senf, 1 TL Tomatenmark, 1 TL Salz und Pfeffer gut verkneten. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen zu ca. 20 Bällchen formen.

Knoblauch und restliche Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Thymian- und Basilikumblättchen abzupfen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin portionsweise rundherum anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Bratöl andünsten, 1 EL Tomatenmark, Brühe und Tomaten zufügen. Tomaten mit einem Bratenwender etwas zerkleinern. Thymian zufügen, mit Salz und Sambal Oelek würzen. Die Tomatensoße aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Hackbällchen und Oliven zufügen, in der Soße zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Spaghetti in kochendem Salzwasser gar kochen. Basilikum in feine Streifen schneiden. Zur Soße geben, mit Salz und Sambal Oelek abschmecken. Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Dann mit Hackbällchen und Soße anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

Die Nudelmanufaktur Huber • Inh. Ulrike und Harald Huber • A-4776 Diersbach, Dorf 9 • Tel/Fax: 0043-(0)7719-71149
Mobil: 0043-(0)664-9107726 • office@dienudelmacher.at • **www.dienudelmacher.at**