

Spaghetti con polpette by Till Brönner

Zu Gast: Till Brönner

Spaghetti mit Hackbällchen – hier treffen italienische Küche und amerikanische Mafia-Filme aufeinander. Und vielleicht auch ein bisschen „Susi & Strolch“. Till Brönner serviert euch Spaghetti con polpette. Ein Rezept aus seinem fantastischen Kochbuch „Ciao Roma“.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min.

Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Basilikum
4 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
500 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
500 g geschälte Tomatenfilets (aus der Dose)
Salz & Pfeffer
1 EL Knoblauch-Öl

Zutaten für die Hackfleischbällchen:

1 Knoblauchzehe
120 g Parmigiano Reggiano
2 Eier
4 EL Semmelbrösel
240 ml Milch (3,5 %)
450 g Rinderhackfleisch
225 g Kalbshackfleisch
225 g Schweinehackfleisch
4 EL Petersilie, gehackt
Salz & Pfeffer
Olivenöl zum Braten

Außerdem:

500 g Spaghetti

Zubereitung

- 1.** Für die Sauce die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und klein zupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, bis die Zwiebeln Farbe angenommen haben. Dosentomaten sowie das restliche Olivenöl hinzufügen und bei mittlerer Hitze kurz einkochen lassen. Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Knoblauch-Öl einträufeln lassen.
- 2.** Für die Hackfleischbällchen Knoblauch schälen und fein hacken, Parmigiano Reggiano reiben. Die Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen und verquirlen. Semmelbrösel und Milch hinzufügen und 10 Minuten quellen lassen. Knoblauch und Parmigiano Reggiano mit allen übrigen Zutaten in eine große Schüssel geben und vermengen, die Ei-Semmelbrösel-Mischung hinzufügen und mit den Händen gut vermischen. Die Masse zu Kugeln mit einem Durchmesser von etwas 5 cm formen. Den Boden eines Backblechs oder einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Fleischbällchen daraufgeben und bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten lang backen.
- 3.** Die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente garen, zusammen mit dem Basilikum zur Sauce geben und vermengen. Mit der Sauce und den Hackbällchen anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.