



XXL: Saftige Hackbällchen auf Pasta

dazu Tomatensauce mit verstecktem Gemüse



ca. 45min



2 Personen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 2 Zucchini
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Rinderhackfleisch
- 250g Schweinehackfleisch
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 2 Packungen Tomatensauce mit Basilikum
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Knoblauchpresse
- Sieb

Kochtipp
Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 969kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 111.3g, Eiweiß 48.1g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **übrigen Zwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** mit 2EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in 3-5Min. glasig anbraten. Die **restlichen Gemüseraspel** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zugeben und weitere 3-5Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist.



A top-down view of a black frying pan containing 12 meatballs in a red tomato sauce, garnished with green herbs. The meatballs are arranged in a circular pattern, and the sauce is thick and vibrant red. The pan has a silver handle on the right side.

Die **restliche Gewürzmischung** in die Pfanne geben und 30–60Sek. duftend anrösten. Die **Tomatensauce** zugeben, die Packungen mit Wasser füllen und dieses ebenfalls in die Pfanne geben. Die **Sauce** aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren, die **Hackbällchen samt Fleischsaft** vorsichtig in die **Sauce** geben und die **Sauce** sanft köcheln lassen, während die **Pasta** kocht.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Den **Käse** fein reiben. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben. Die **Hackbällchen-Sauce** auf der **Pasta** anrichten und mit dem **Käse** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)