

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



## Spaghetti mit Tomatensauce und Fleischbällchen

(Sendung 27.02.2010)

---

### Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Öl
- 1½ Dosen geschälte Tomaten (à 840 g EW)
- 150 ml frisch gepresster Orangensaft
- 100 ml Fleischbrühe
- ½ der Hackmasse
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 750 g–1000 g Spaghetti
- 1 Topf Basilikum

---

### Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten, Tomaten zugeben, mit Saft und Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen.
2. Inzwischen mit geölten Händen aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und auf einen geölten Teller legen.
3. Die Sauce mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Fleischbällchen hineingeben und bei milder Hitze 10 Minuten in der Sauce garen.
4. Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce anrichten. Mit einigen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten