

Pasquales Spaghetti mit Fleischbällchen und Tomatensoße („Susi und Strolch“)

Für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
2 Knoblauchzehen	Für das Knoblauchöl, den Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken oder im Mixer fein mixen und mit dem Olivenöl vermischen.
150 ml gutes Olivenöl	Während das Öl etwas zieht, das trockene Brot in kleine Würfel schneiden und es in einer Schüssel in Milch einlegen.
2-3 Scheiben Ciabatta (oder anderes Weißbrot)	Tipp: Das Brot und das Fett der Milch sorgen dafür, dass die Fleischbällchen (Polpette) schön fluffig werden.
0,2 Liter Vollmilch	Die Petersilie waschen und klein hacken. Hackfleisch mit dem Ei, dem Parmesan, der Petersilie, dem Knoblauchöl, sowie dem eingeweichten und ausgedrückten Brot vermengen. Alles anschließend mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
1 kleiner Bund Petersilie	Aus der Masse golfballgroße Kugeln formen. Diese nicht zu fest und nicht zu weich formen. Nun die Fleischbällchen in einer Pfanne mit einem ordentlichen Schuss Knoblauchöl und den gehackten Zwiebeln bei schwacher Hitze von jeder Seite anbraten.
400 g Rinderhack	Mit den Tomaten ablöschen und einen Schuss Rotwein dazugeben. Alles etwa 10 Minuten lang köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
1 Ei	
3 EL Parmigiano Reggiano	
1 kleine Zwiebel	
700 g Polpa di pomodoro (stückige Tomaten aus der Dose)	
Schuss Rotwein	
500 g frische Spaghetti	
Salz und schwarzer Pfeffer	Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen und anschließend in der Soße schwenken. Tipp: Ein wenig geriebenen Parmesan über die Spaghetti geben. Dann wird die Soße cremiger. Die Spaghetti am besten in einem tiefen Teller anrichten und die Polpette daraufsetzen. Das Ganze mit frischen Basilikumblättern und Parmesan garnieren.

Buon appetito!