



Fleischbällchen mit Tomatensauce



60 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 5 Personen

Für die Fleischbällchen

1 kg gemischtes Faschiertes

1 EL **Rupp Feinster Streich**

2 EL Parmesan

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran

Für die Tomatensauce:

700 ml passierte Tomaten

2 grüne Paprika

1 EL Suppenwürze

Salz, Pfeffer, etwas Zucker

2 EL Mascarpone

600 g Spaghetti (roh gewogen)

Zubereitung

1

Alle Zutaten für die Fleischbällchen gut vermischen und ca. 25 kleine Bällchen Formen. In einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Danach beiseite stellen.

2

Passierte Tomaten und klein geschnittene Paprika, Suppenwürze und etwas Zucker aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3

Danach die Sauce mit dem Pürierstab pürieren und mit Mascarpone und Gewürzen abschmecken.

4

Zuletzt die Fleischbällchen in die Sauce legen und ca. 20 Minuten fertig köcheln.

5

Mit gekochten Spaghetti und Parmesan servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter

www.rupp.at/rezepte