



kommen...

ROTE-BEETE-MEATBALL SPAGHETTI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 350g Spaghetti
- 125 g Rote Rüben, in Streifen
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 große Kartoffel, roh, fein geraspelt
- 1 Paprikapulver, Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 1 Petersilie
- 1 TL Kapern
- 1 EL Tomatenmark

Rote Beete meets klassische Fleischpflanzerl. Coole Kombi, die Sie unbedingt mal probieren müssen.

ZUBEREITUNG:

Nudeln wie gewohnt in Salzwasser al dente garen, abgießen. Etwas Kochwasser aufheben. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer vermengen. Zwei Eier und einen TL Kapern dazu geben, ebenfalls vermengen. Rote Beete gut abtropfen lassen, noch ein wenig kleiner schneiden und zusammen mit der geriebenen Kartoffel und den fein gehackten Zwiebeln vermengen.

16 kleine Fleischpflanzerl formen, in Mehl wenden und auf beiden Seiten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen. Tomatenmark in der Pfanne leicht anrösten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Nudelwasser aufgießen und Spaghetti dazu geben. Mit der Soße vermischen.

Meatballs wieder zurück zu den Spaghetti und mit Petersilie garnieren.