



Spaghetti met gehaktballen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram gemengd gehakt
1 ui (fijngesneden)
1 wortel (fijngesneden)
1 paprika (fijngesneden)
1 courgette (fijngesneden)
1 ei
1 kopje paneermeel
1 scheutje olijfolie
1 teentje knoflook
500 gram gepelde tomaten (uit blik, gemixt)
basilicumblaadjes (enkele)
400 gram spaghetti
1 kopje parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt met de fijngesneden groenten, het ei en paneermeel. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Rol balletjes van het mengsel en leg op een ingevette bakplaat. Zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmede oven.
- 3.** Giet in een diepe pan een flinke scheut olijfolie en fruit hierin de knoflook. Voeg de tomaten uit blik toe en breng op smaak met peper en zout. Laat 15 minuten pruttelen en voeg de basilicum toe.
- 4.** Haal de balletjes uit de oven en voeg ze toe aan de saus. Laat nog even mee pruttelen.
- 5.** Kook ondertussen de spaghetti in gezouten water. Giet af en meng met de saus.
- 6.** Bestrooi met de parmezaanse kaas.