Hackbällchen auf grünem Nudel-Beet

Zubereitung

1. Das Brötchen in eine große Schüssel geben und in etwas Wasser einweichen lassen, anschließend ausdrücken.

2. Je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken bzw. auspressen und zum Brötchen geben. Hackfleisch, Ei, 2 El Würzsauce African Spirit, 1 El Senf und den fein gewürfelten Feta-Käse dazugeben. Mit 1 Tl Pfeffer, 1 El Gemüsebrühe, Paprikapulver, Cumin, 1 Prise Zucker und etwas Kräutersalz würzen. Alles einige Minuten gut durchmischen, bis eine homogene Masse entsteht.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und aus der Hackfleisch-Masse kleine Bällchen formen. Auf das Backblech geben und in den Ofen schieben.

4. Bei 175°C Umluft backen, bis sie gar und schön gebräunt sind (Dauer abhängig von der Größe der Bällchen).

5. In der Zwischenzeit Petersilie und Spinat gut waschen. Ein Bund Petersilie fein hacken und alles beiseite stellen. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Dinkelspaghetti darin bissfest gar kochen.

6. Übrige Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, bzw. auspressen. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Knoblauch dazugeben und das ganze mit 200-300 ml Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen. Crème Fraiche, Frischkäse und 1 EL Senf dazugeben. Alles gut mit dem Pürierstab durchmixen, bis es schaumig wird. Von der Kochstelle nehmen und Spinat und das ungehackte Bund Petersilie dazugeben. Alles gut durchpürieren, bis eine homogene grüne Sauce entsteht.

7. Mit Pfeffer, Kräutersalz und 1 Tl Rohrohrzucker abschmecken. Sollte die Sauce zu dünnflüssig sein 1-2 El Mehl mit etwas Wasser gut mischen und unter die Sauce geben. Nochmals gut durchpürieren und eventuell noch mal kurz erwärmen. Nicht mehr zum Kochen bringen! Anschließend die Hälfte der gehackten Petersilie unter die Sauce rühren.

8. Wenn die Spaghetti gar sind, das Kochwasser abgießen und die Nudeln unter die grüne Sauce mischen. Mittig wie ein Nest auf 5 Teller anrichten. Die Hackbällchen aus dem Ofen nehmen und einige der Bällchen auf den Nudeln anrichten. Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und mit etwas African Spirit Grill- und Würzsauce servieren.

Zubereitungszeit: Lang

Zutaten (Für 5 Personen)

Naturata Zutaten

100 ml	African Spirit Sauce
1,5 El	Gemüsebrühe classic
3 El	Olivenöl Portugal ´Risca Grande´ nativ extra
1 Tl	Kräutersalz
500 g	Spaghetti, Dinkel hell
2 El	Delikatess Senf in der Tube
1 Tl	Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

1 Brötchen vom Vortag
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
200 g Feta Käse
2 Tl Paprikapulver
1 Tl Cumin, gemahlen (Kreuzkümmel)
2 Bund frische Petersilie
400 g frischer Spinat
1 Becher Crème Fraiche
150 g Kräuter-Frischkäse Doppelrahmstufe
2 El Dinkelmehl
Pfeffer