

Fleis hbällchen-Pasta – draußen gekocht

Das Wetter in Osnabrück ist so herrlich, dass wir mal wieder draußen kochen können. Ich hatte durch Zufall letztens das Buch [Schneller als der Lieferservice!: Expressrezepte der beliebtesten Länderküchen](#) und direkt gekauft. Das Buch gibt es bei amazon.de nur noch gebraucht, mein Exemplar war wie neu und das zum halben Preis, eine absolute Kaufempfehlung.

Aus dem Buch hatten wir uns etwas Unkompliziertes und Schnelles für den warmen Frühlingsabend ausgewählt: Fleischbällchen-Pasta.

Das Rezept ist total einfach und schnell zubereitet, ganz wie es der Buchtitel verspricht. Also schnell den Grill-Anzündkamin bestückt und den [Gulaschkessel](#) positioniert.

- Aus 2-3 groben Bratwürstchen wird das Brät herausgedrückt und zu kleinen Hackbällchen geformt. Das Brät ist bereits bestens gewürzt, hier ist nichts mehr zu tun.
- Zwiebeln klein schneiden, weiße Bohnen mit kaltem Wasser abspülen, stückige Tomaten bereitstellen.
- Nudeln laut Packungsanleitung kochen (das passierte auf dem Herd ☐)
- Parallel dazu
 - Die Hackbällchen kurz in Olivenöl anbraten, danach herausnehmen.
 - Zwiebeln dünsten, die stückigen Tomaten dazugeben, kurz köcheln.
 - Danach die Hackbällchen und die Bohnen dazugeben, nochmals kurz köcheln und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Entweder Pasta und Hackbällchen-Bohnen-Tomatensauce im

Topf oder erst auf dem Teller mischen, mit ein bisschen Basilikum dekorieren und in der Abendsonne genießen...



Die Vorbereitung



Hackbällchen anbraten



Zwiebeln anbraten



Sauce aus Zwiebeln,
Tomaten, Hackbällchen und
Bohnen ist fertig!



Hackbällchen-Pasta in
Abendsonne