



## Eulen-Hackbällchen-Spaghetti

Hauptgericht

### ZUTATEN

500 g Spaghetti  
250 g Hackfleisch,  
250 g Heinrichsthaler  
Gouda Reibekäse  
3 Scheiben Heinrichsthaler  
Butterkäse  
Heinrichsthaler  
Ziegenkäse-Snack  
1 Packung Rucola  
7 Tomaten  
2 Dosen Tomatensoße  
2 Möhren  
5 Olive,  
Rosmarin, Pfeffer, Salz

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

40 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

### ZUBEREITUNG

Wasser aufsetzen und salzen. Nebenbei das Hackfleisch mit den gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Anschließend aus dem Hackfleisch kleine runde Bällchen formen und diese dann anbraten. Kurz auskühlen lassen. Sobald das Wasser kocht, Spaghetti in den Topf legen.

Sind die Spaghetti gar, abgießen. Die Tomatensoße warm machen und die geschnittenen Tomaten in die Soße geben.

Und zum Schluss: Die Dekoration. Für die Augen zuerst kleine Kreise aus dem Käse schneiden und auf die Hackbällchen legen. Dazu noch die Oliven halbieren und auf den Käse legen, um die Augenlinsen darzustellen. Die Pupille mit einem weißen Punkt aus Ziegenkäse abbilden.

Für den Schnabel und die Zehen, Möhren schälen und in eine passende Form schneiden. Dann noch den Rosmarin in die Hackbällchen stecken, um die Flügel darzustellen. Jetzt fehlt nur noch ein bisschen grünes Umfeld für die Eulen, was mit Rucola geschaffen wird. Und Voila! Anschließend die Spaghetti mit köstlichem Heinrichsthaler Gouda Reibekäse genießen.

*guten  
appetit!*