

Lieblingsgericht 5 von Heiko Hitzig: Käsige Grillspieße mit Hackfleisch und Spaghetti

Zutaten:

360 bis 400 g gemischtes Hackfleisch
50 g gekochte (al dente), ganze Spaghetti - am besten vom
Vortag (entspricht ca. 36 Spaghetti)
18 Mini-Mozzarella (Mozzarella-Kugeln)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Oregano (getrocknet)
1 TL Tomatenmark
etwas hochofenzugfähiges Öl zum Einstreichen (zum Beispiel Rapsöl)

Vorbereitung:

Falls keine Spaghetti vom Vortag vorhanden sind: Spaghetti in
Salzwasser al dente kochen (ohne Öl!). Kochwasser abgießen,
gekochte Spaghetti etwas entwirren und abkühlen lassen. Wichtig
sind ganze Spaghetti – also in voller Länge.
Hackfleisch mit Tomatenmark und den Gewürzen vermengen und
abschmecken.
Grillspieße aus Metall und Grillrost mit etwas Öl einstreichen
(Holzspieße 30 Minuten in Wasser einweichen), um ein Anhängen
zu verhindern.

Zubereitung:

Pro Grillspieß zwei Spieße verwenden – dies erleichtert das
Wenden auf dem Grill.

Drei Mozzarella-Kugeln darauf aufspießen (vorne, Mitte, hinten).
Etwa sechs gekochte Spaghetti (für jeden Doppelspieß) auf
einem Arbeitsbrett gemeinsam zu einem geraden Strang legen.
Dann Nudelstrang mit leichtem Zug um den Spieß wickeln - vor
der ersten Mozzarella-Kugel anfangen, hinter der letzten Kugel
aufhören. Eventuell Mozzarella und Nudeln etwas
zusammenschieben.

Nun den gewürzten Hackfleischteig für jeden Grillspieß
portionieren (etwa 3 gehäufte EL = ca. 60 g). Hackfleischportion
längst flachdrücken, vorbereiteten Grillspieß darauf legen und den
Hackfleischteig rundum fest andrücken, sodass kein Mozzarella
und keine Spaghetti mehr heraussehen. Mit ein wenig Öl
bestreichen.

Bestückte Grillspieße auf den heißen Grill legen und für 8 bis 10
Minuten rundum knusprig grillen. Dabei mehrmals wenden.
Abschließend noch etwa 2 Minuten auf dem Grillrost bei indirekter
Hitze durchziehen lassen. Fertig!

Zu den käsisen Grillspießen mit Hackfleisch und Spaghetti
schmecken würzige Dips (nach Wahl) wunderbar. Dazu passen
grüne Salate sehr gut.

Das Rezept ergibt ungefähr 6 Grillspieße – je nach Dicke des
Hackfleischmantels. Für mehr oder weniger der köstlichen,
käsisen Grillspieße mit Hackfleisch und Spaghetti rechne die
Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.