**Spaghetti met pecorino-gehaktballetjes**

Nodig voor 4 personen:

2 eetlepels olijfolie

1 grote ui (gesnipperd)

2 teentjes knoflook (fijngehakt)

800 gram tomatenblokjes (blik)

1 eetlepel Italiaanse kruiden

200 milliliter runderbouillon

1 courgette (in kleine blokjes of grof geraspt)

1 eetlepel pesto

500 gram rundergehakt

75 gram geraspte pecorinokaas, eventueel te vervangen door Parmezaanse kaas

2 eetlepels paneermeel

1 theelepel paprikapoeder

1 ei

400 gram spaghetti

2 eetlepels peterselie (gehakt)

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een braadpan en fruit hierin de ui en knoflook 2-3 minuten. Voeg de tomatenblokjes, de helft van de Italiaanse kruiden en de bouillon toe en breng aan de kook. Schep de courgette en pesto erdoor en kook zachtjes tot de saus iets dikker wordt. Kneed het gehakt met de rest van de Italiaanse kruiden, de pecorino, het paneermeel, paprikapoeder, ei, zout en peper. Vorm er kleine gehaktballetjes van. Leg de balletjes in de tomatensaus en laat zachtjes circa 15 minuten garen. Kook intussen de spaghetti. Serveer de gehaktballetjes in tomatensaus op de spaghetti. Bestrooi het gerecht met de peterselie.