

Hack-Bällchen mit Gouda-Soße und grünen Nudeln

Für 2 Personen

250 g Hackfleisch	250 g Bandnudeln, grün	120 g Gouda, alt
250 ml Milch	1 Brötchen, altbacken	1 Zwiebel
1 Ei	1 Muskatnuss	1 EL Stärkemehl
1 EL Butter	2 Stengel Petersilie, kraus	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 50 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bandnudeln in Salzwasser gar kochen. Das Brötchen in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, und fein hacken. Das Hackfleisch, die Zwiebel und das Ei zum Brötchen geben und alles gut mischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse zu kleinen Klößchen formen, in etwas Öl und der Butter rundum anbraten. Anschließend die Hackbällchen im Ofen warm stellen. Für die Soße das Stärkemehl mit etwas Milch anrühren und zusammen mit der restlichen Milch aufkochen lassen. Anschließend den Gouda hinein reiben und gut verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Hackbällchen zusammen mit den Nudeln und der Soße auf einem Teller anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

Alexandra Kinzinger am 21. September 2009