Hackfleisch-Bällchen mit Fenchel-Tomaten-Soße, Farfalle

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	1/2 TL Salz	2 Eier
1,5 EL Olivenöl		

Für die Fleischbällchen:

200g gemischtes Hackfleisch	25 g Parmesan	1 Ei
2 EL Paniermehl	4 getrocknete Öl-Tomaten	2 EL Tomatenmark
1 EL Kräuter de Provence	1 TL scharfes Chilipulver	1 TL scharfes Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Knolle Fenchel mit Grün	1/2 weiße Zwiebel	20 g Parmesan
1 Knoblauchzehe	1,5 EL Fenchelpulver	200 ml passierte Tomaten
75 g Kirschtomaten	50 g Sahne	2 Zweige frischer Thymian
1 TL scharfes Paprikapulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.
Für den Nudelteig alle Zutaten außer Olivenöl mit einem Esslöffel Wasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ohne Mehl kneten, um ihn glatt und elastisch zu machen. Anschließend kühl stellen.
Für die Sauce die Zwiebel abziehen und mit dem Fenchel kleinschneiden. Das Fenchelgrün aufbewahren. Den Fenchel und Zwiebeln in Öl anbraten. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und dazugeben. Die passierten Tomaten untermischen, mit Fenchelpulver würzen und aufkochen.
Für die Fleischbällchen die getrockneten Tomaten kleinschneiden. In einer Rührschüssel Hackfleisch, Paniermehl, Tomatenmark, Kräuter de Provence, Salz, Pfeffer, Chili, Ei mit den getrockneten Tomaten vermischen. Den Parmesan dazu reiben. Daraus kleine Bällchen formen. Für die Sauce den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Knoblauch, Parmesan und Sahne zu der Sauce geben. Anschließend die Sauce mit abgezupften Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
Eine Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin an allen Seiten scharf anbraten. Anschließend die Bällchen in eine tiefe Auflaufform geben, mit der Sauce abdecken und in den Ofen stellen.
Den Nudelteig ausrollen und mit einem Farfalle-Schneider kleine Quadrate ausschneiden. Die Quadrate in der Mitte zu kleinen Schmetterlingen zusammendrücken.
In einem Topf Wasser mit reichlich Salz aufkochen und Nudeln etwa fünf Minuten gar kochen. Anschließend in Olivenöl schwenken.
Die Fleischbällchen aus der Sauce nehmen. Die Nudeln mit der Sauce vermengen und in tiefe Teller geben. Die Fleischbällchen obenauf legen und mit Fenchelgrün und Parmesan garnieren.

Jessica Schewel am 03. Juni 2015