

Fettuccine, schwäbische Fleisch-Bällchen, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 kleine Zwiebel	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Tomatensauce:

200 g Datteltomaten	1 Dose gehackte Tomaten	1 Zehe Knoblauch
50 g Walnüsse	2 TL Zucker	3 EL Nussessig
120 ml Rotwein	1 Blatt Salbei	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Kreuzkümmel
Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Für die Nudeln:

200 g Mehl	1 Ei	2 TL Salz
Olivenöl		

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Tomatensauce die Walnüsse klein hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun anrösten. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten.

Für die Fleischbällchen das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die Hälfte der glasig ange-dünsteten Zwiebeln hinzugeben. Das Ei, den Senf und die Semmelbrösel ebenfalls hinzufügen, gut vermischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Für die Nudeln aus dem Mehl, dem Ei, dem Salz und etwas Olivenöl einen Teig herstellen, ordentlich verkneten und etwas ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz ausrollen, mit einem Messer kleine Fettuccine ausschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln hinzugeben und bissfest garen. In einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Datteltomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die Datteltomaten zusammen mit den gerösteten Walnüssen, der zweiten Hälfte der ange-dünsteten Zwiebeln und der abgezogenen sowie ange-drückten Knoblauchzehe hinzugeben. Alles durchschmoren lassen. Anschließend den Nussessig sowie den Rotwein zugie-ßen und die gehackten Tomaten unterrühren. Den Salbei, den Thymian und den Rosmarin mit in die Sauce geben. Mit dem Cayennepfeffer, dem Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles bei schwacher Hitze für zehn Minuten köcheln lassen.

In die Pfanne, in der die Zwiebeln ange-dünstet wurden, nun erneut etwas Olivenöl geben und erhitzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Wenn sie rundherum angebraten sind, den Herd ausschalten, den Deckel drauflegen und die Bällchen ziehen lassen.

Den Salbei, den Rosmarin und Thymian sowie die Knoblauchzehe aus der Sauce entfernen. Den Parmesan hobeln. Die Fettuccine mit den schwäbischen Fleischbällchen sowie der Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit dem geriebenen Parmesan garnieren und servieren.

Gundula Glaser am 13. August 2015