Spaghetti mit Tomaten-Soße, Mozzarella-Hackbällchen

Für zwei Personen

Für die Pasta:		
2 Eier	125 g Semola	75 g Mehl, 00
1 Prise Salz		
Für die Tomatensauce:		
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	300 ml passierte Tomaten
400 g stückige Tomaten	2 TL Fenchelsamen	edelsüßes Paprikapulver
charfes Paprikapulver	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Hackbällchen:		
200 g Rinderhackfleisch	100 g Schweinehackfleisch	1 Zwiebel
1 Ei	3 Mini-Mozzarella-Kugeln	Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	3 Zweige Basilikum	70 g Panko
edelsüßes Paprikapulver	scharfes Paprikapulver	Cayennepfeffer
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für das Pesto:		
1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	25 g Parmesan
30 g Pinienkerne	60 ml + 5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
20 g Parmesan	Pinienkerne	

Für die Pasta:
Das Mehl und Semola mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde geben. Anschließend langsam die Eier mit der Semola-Mehl-Mischung mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig vor dem Verarbeiten ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine zunächst den Teig walzen und danach durch einen Spaghetti-Aufsatz drehen.
Für die Tomatensauce:
Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Knoblauch und Fenchelsamen (ggf. mörsern) hinzugeben und ca. 1 Minute braten.
Stückige Tomaten angießen und die Sauce 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die passierten Tomaten nach und nach zugeben.
Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und evtl. etwas Zucker abschmecken.
Für die Hackbällchen:
Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen.
Abkühlen lassen.
Rinder- und Schweinehackfleisch mit dreiviertel des Pankos und Ei verkneten. Anschließend würzen und nochmals vermengen. Basilikum waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls zur Hackfleischmasse geben. Die angeschwitzten, etwas abgekühlten Zwiebel ebenfalls dazugeben. Nach Belieben nochmals würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. In die Mitte ein halbes Mozarella-Kügelchen geben. Bällchen in restlichem Panko wälzen. Alle Bällchen in Butterschmalz goldbraun ausbacken.
Für das Pesto:
Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, herausnehmen und beiseitestellen. Ein paar Pinienkerne für die Garnitur zurückhalten.

Basilikum abbrausen und die Blätter von den Stielen lösen. Basilikum im Mixer zusammen mit dem Salz und dem Olivenöl pürieren. Parmesan reiben, untermischen und weitere 5 EL Olivenöl zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Gericht mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen garnieren.

Tanja Viefhues am 23. September 2024