

Risoni-Nudeln mit gefülltem Hacksteak

Für 4 Personen

Für das Hacksteak:

1 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	40 ml Olivenöl
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Oregano	1 Bio-Zitrone
500 g Rinderhackfleisch	2 Eier	1 Prise Zimt
1 Prise Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer
120 g Schafskäse (Feta)		

Für die Risoni-Nudeln:

200 g Risoni-Nudeln	Salz	1 Zucchini
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl
Pfeffer	20 g Pinienkerne	50 g schwarze Oliven
40 g getrocknete Tomaten	1 Bio-Zitrone	50 g Schafskäse (Feta)
1 EL weißer Balsamico	50 g Rucola	

Das Brötchen vom Vortag in eine kleine Schüssel geben, mit etwas lauwarmem Wasser begießen und einweichen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Dann etwas abkühlen lassen.

Petersilie und Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken, etwas klein schneiden oder zerzupfen und mit dem Hackfleisch, den Eiern, Zwiebeln aus der Pfanne, Petersilie, Oregano, etwas Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft gut vermengen. Die Hackmasse mit Zimt, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Dann zu 8-12 kleinen Kugeln formen.

Den Schafskäse würfeln, mit dem Finger je ein Loch in die Hackkugeln eindrücken und ein Stückchen Schafskäse hineingeben und wieder verschließen. Die Kugeln etwas flachdrücken.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gefüllten Hacksteaks darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten langsam braten.

Für den Nudelsalat die Risoni-Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen, bis sie al dente sind.

In der Zwischenzeit Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Thymianzweig abbrausen und trocken schütteln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini mit dem Knoblauch und dem Thymianzweig darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Oliven in Scheiben, die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Schafskäse klein würfeln. Die Risoni-Nudeln abgießen und direkt in einer Schüssel mit den gebratenen Zucchini, Oliven, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Schafskäse, Balsamico, etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola abbrausen und trocken schütteln.

Direkt vor dem Servieren den Rucola unter den Nudelsalat mischen.

Gebratene Hacksteaks mit Nudelsalat auf Teller geben und genießen.

Antonina Müller am 28. Oktober 2021