

Italienische Hack-Bällchen, Röhren-Nudeln, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Polpette:

350 g Rinderhackfleisch	40 g Parmesan	1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pasta:

200 g Röhrennudeln	2 EL feines Salz
--------------------	------------------

Für die Sauce:

400 g gehackte Cherrytomaten	1 Rispe Cherrytomaten	1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Basilikum	1 TL Peperoncini
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

10 Kugeln Mini-Mozzarella	40 g Parmesan	4 Zweige Basilikum
---------------------------	---------------	--------------------

Für die Hackbällchen:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Das Hackfleisch mit Schalotte und Knoblauch, gehacktem Basilikum und geriebenem Parmesan vermengen und kräftig salzen und pfeffern.

Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne langsam rundum kross anbraten.

Für die Pasta:

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Die Nudeln dazugeben ca. 10 Minuten sprudelnd darin aufkochen.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Die Tomatensauce und Basilikum mit Stielen dazugeben. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce etwa 10 Minuten sämig einkochen lassen. Die halbierten Cherrytomaten und etwa eine Kelle Nu

delwasser dazugeben. Mit Peperoncini nach Geschmack würzen.

Tomatensauce, Nudeln und Polpette in einer Pfanne vermengen und nochmals aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Mozzarella und Basilikum garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Oktober 2019