

Rinder-Hack-Röllchen, Tomaten-Schmorsud, Butternudeln

Für vier Portionen

Für die Hackröllchen:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Rinderhack
2 Eier	2 EL Semmelbrösel	1 TL Senf
1 TL Paprikapulver, edelsüß	16 Scheiben Bacon	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Tomatenschmorsud:

1 Zwiebel	2 Thymianzweige	2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker	150 ml Rinderbrühe	500 g stückige Tomaten
100 g Parmesan		

Für die Butternudeln:

250 g Bandnudeln	30 g Butter	1 Bund Basilikum
------------------	-------------	------------------

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken, zusammen mit dem Hackfleisch, Eiern, Semmelbröseln, Senf in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Masse gut durchkneten. Je zwei Scheiben Bacon nebeneinander auslegen, einen Teil der Hackmasse zu einer Wurst formen, auf den Speck legen und aufrollen. So fortfahren, bis acht Rollen entstanden sind. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Rollen von allen Seiten darin knusprig und goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen und zusammen mit den Zwiebeln in dem Bräter anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben und einige Minuten anrösten. Mit Brühe ablöschen und die Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten köcheln lassen. Die Hackröllchen darauf legen, mit Parmesan bestreuen und im Backofen bei 180 Grad zehn Minuten fertig garen. Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, anschließend abgießen und in einer Pfanne in der geschmolzenen Butter schwenken. Bandnudeln mit den Hackröllchen und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Horst Lichter am 29. Juni 2013