

Tagliatelle, Hackfleisch-Klößchen, Tomaten-Pindjur-Soße

Für 2 Personen:

110 g Tagliatelle	200 g Hackfleisch-Klößchen	250 ml Gemüse-Brühe
3 EL Pindjur (oder Ajvar)	2 EL Tomatenmark	3 EL Schmand
100 ml Sekt-Reduktion	1 EL Ahorn-Sirup	100 g Bacon
1 Stange Porree	1-2 Schalotten	1 EL Butterschmalz
Meersalz		

In einem größeren Topf die Pasta in der gesalzenen Brühe ca. 11 min. köcheln lassen; dabei wird die Pasta die Brühe fast vollständig aufgesaugt haben. Kurz vor dem Ende die Hackfleisch-Klößchen unter die Pasta heben.

Pindjur, Tomatenmark und Schmand miteinander verrühren.

Die Schalotten würfeln, den Porree längs halbieren und in Scheiben schneiden.

Den Bacon würfeln, in Butterschmalz anbraten, Schalotten-Würfel, Porree-Scheiben hinzugeben und dünsten, mit der Sekt-Reduktion ablöschen, einreduzieren lassen, die Pindjur-Tomaten-Schmand-Mischung unterrühren, mit Salz, Ahorn-Sirup abschmecken.

Die Soße unter die Pasta-Klößchen-Mischung heben; evt. etwas nachsalzen.

Als Beilage passt ein Blatt-Salat.

NN am 25. August 2022