

Fleisch-Bällchen Arrabbiata

Für 2 Personen:

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1 Brötchen, klein geschnitten | 5 EL Rotwein | 200 g Rinderhack |
| 1,5 Knoblauchzehen | 1 Ei | 1 Msp. scharfes Gewürz |
| 1 Msp. Gewürzsalz | 1 EL Basilikum, gehackt | 3 EL Olivenöl |
| 250 g Penne | 1/2 Zwiebeln, geschält | 2 rote Chilischoten |
| 1 TL Tomatenmark | 1 Msp. ital. Gewürz | 400 g stückige Tomaten |
| 1 Msp. Pfeffermix | 1 Parmesan | 2 EL ital. Würzöl |

Für die Fleischbällchen Brötchen in eine Schüssel geben und mit Rotwein beträufeln. Ca. 5 Minuten einweichen.

Hack in eine Schüssel geben. 1 Knoblauchzehe direkt hinzureiben. Ei zufügen. Mit scharfem Gewürz und Gewürzsalz würzen. Basilikum zufügen. Eingeweichtes Brötchen und 1 EL Olivenöl zugeben. Alles gut verkneten.

Aus dem Hack kleine Fleischbällchen formen und in 2 EL heißem Olivenöl in einer Pfanne rundherum goldbraun anbraten.

Währenddessen Penne in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente garen.

Für die Sauce inzwischen Zwiebel fein würfeln.

Chilischoten samt Kernen fein hacken. 1/2 Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden.

Fleischbällchen auf einen Teller legen. Zwiebel, Chili und Knoblauchscheiben im Bratöl anrösten. Tomatenmark zufügen, mit Italian Gewürz bestreuen und kurz mit anrösten. Stückige Tomaten zugießen, Fleischbällchen wieder zufügen und untermischen. Alles zugedeckt 5-6 Minuten köcheln lassen und zwischendurch durchschwenken.

Penne über einem Sieb abgießen. Mit 1 EL Olivenöl mischen. Mit Pfeffermix würzen. Penne auf Tellern verteilen. Fleischbällchen samt Sauce daraufgeben.

Etwas Parmesan direkt darüberreiben. Mit Würzöl Italian beträufeln.

Steffen Henssler am 02. März 2023