

Pasta mit Fleischbällchen in Tomatensauce

Zutaten für: 4 Personen

500	g	Pasta
300	g	Rinderhackfleisch
300	g	Rohe Bratwürste
2	Zehen	Knoblauch
1	Dose	geschälte Tomaten
1	Stück	Weißmehlbrötchen
2	Stück	Zwiebeln
1	Stück	Ei
100	ml	Weißwein (Weißburgunder)
50	ml	Milch
1	TL	Dijon Senf
2	TL	Zucker
1	Stück	Bio Zitrone
2	TL	Tomatenmark
1	EL	Petersilie (frisch)
2	TL	Basilikum (frisch)
3	EL	Parmesan
1	Stück	Piri Piri Chili
2	TL	Oregano getrocknet
2	Stück	Lorbeerblätter
1	TL	Fenchelsamen
1	TL	Süßes Paprikapulver
¼	Stück	Muskatnuss
		Olivenöl
		Meersalz / Pfeffer



Zubereitungszeit ca.: 60 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn das Brötchen in Scheiben schneiden und mit der Milch in eine große Schüssel geben und vermengen.

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl glasig werden lassen, dann zu dem eingeweichten Brötchen geben.

Petersilie waschen und fein hacken, die Fenchelsamen mit etwas grobem Meersalz in einem Mörser grob zerstoßen und zusammen mit dem Senf, Paprikapulver, Parmesan, und dem Abrieb der halben Zitrone in die Schüssel geben. Die Bratwürste aufschneiden und das Brät zusammen mit dem Hackfleisch und dem Ei in die Schüssel geben und alles gut vermischen. Mit Meersalz, Pfeffer, einem guten Schuck Olivenöl und frisch geriebener Muskatnuss würzen und abschmecken.

Schält die zweite Zwiebel und den Knoblauch. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch in dünne Scheiben.

Aus der Fleischmasse ca. 4 cm große Bällchen formen und diese in einer Pfanne mit Olivenöl rundum kräftig anbraten.

Nehmt die Fleischbällchen aus der Pfanne und stellt sie bei Seite. In die Pfanne gebt Ihr einen Schluck Olivenöl und die Zwiebelwürfel. Bräunt diese leicht an und fügt dann den Knoblauch und das Tomatenbark hinzu. Bratet alles für ca. 5 Minuten und löscht dann mit dem Weißwein ab. Entfernt von den Dosen Tomaten den Stielansatz und zerkleinert sie grob um sie zusammen mit dem Tomatensaft aus der Dose in die Pfanne zu geben. Hackt die Chili sehr fein und gebt sie zusammen mit den Lorbeerblättern, dem Oregano, dem Zucker und einer guten Prise Salz in die Sauce. Verrührt alles gleichmäßig und legt die Fleischbällchen in die Sauce, lasst alles auf kleiner Flamme mit geschlossenem Decker 40 Minuten köcheln.

Wenn die Kochzeit der Fleischbällchen fast abgelaufen ist, könnt ihr das Wasser für die Pasta aufsetzen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, dies kräftig salzen und die Nudeln in das Wasser geben. Da die Pasta später noch kurz in der Sauce zieht, zwei Minuten weniger kochen, als auf der Packung angegeben ist.

Wenn die Pasta die Hälfte der Kochzeit überschritten hat, die Fleischbällchen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Den Basilikum grob hacken, in die Sauce geben und so abschmecken, dass sie leicht übersalzen ist, da die Pasta das später wieder ausgleicht.

Pasta abgießen, in die Sauce geben und gut durchmischen. Noch für eine Minuten mit auf dem Herd lassen, bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat und die Pasta gar ist. Noch einmal abschmecken und zusammen mit den Fleischbällchen servieren.

Ich streue gerne noch etwas frisch geriebenen Parmesan darüber und ein paar Spritzer Olivenöl können nicht schaden.

Genießt dieses köstliche Gericht!