

Hackfleischbällchen „Pomodoro“ mit Linguine

Zutaten für 4 Personen

370g Rindshackfleisch

1 Ei

50g Paniermehl

½ TL Oregano gemahlen

1 EL Senf

1 KL Salz

Pfeffer, schwarz gebrochen

Etwas Bratöl

Linguine

500g Linguine

1 EL Butter

Sauce

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

2 EL Tomatenpüree

1 Dose Pelatiwürfel (400g)

1dl Rotwein

2dl Wasser

1 Rindsbouillonwürfel

1 KL Zucker

Salz, Pfeffer

1 Bund Basilikum



Vorbereitung:

Hackfleisch mit den Zutaten für die Bällchen gut vermengen und dann zu Bällchen à15g formen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Basilikum waschen, etwas zum Garnieren übriglassen und den Rest in feine Streifen schneiden.

Zubereitung:

Die Bällchen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rundherum leicht anbraten. Die Bällchen aus der Pfanne in eine Schüssel geben. In dieser Pfanne nun Zwiebel und Knoblauch andünsten und dann das Tomatenpüree zugeben und kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und das Ganze etwas einkochen, nun die Pelati und das Wasser zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Bouillonwürfel würzen. Nun die Bällchen in die Sauce geben und das Ganze bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten leicht kochen lassen. In der Zwischenzeit die Linguine in genügend Salzwasser „al dente“ kochen.

Anrichten:

Linguine abschütten, Butter darauf geben und dann auf einen Teller aufdrehen. Die Hackfleischbällchen mit genügend Sauce auf die Linguine anrichten, mit Basilikum garnieren und nach Belieben etwas Reibkäse dazu servieren.

Ä Guetel!