

Für 4 Personen

Gebratene Fleischbällchen an Tomatensauce mit Nudeln

Fleischbällchen

- 500 g Hackfleisch (Rind / Schwein)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Eier
- 3 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 3 EL Olivenöl

Das gemischte Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Die Hälfte der Petersilie mit den Eiern und dem Paniermehl vermischen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika kräftig würzen und gut vermengen. Den Fleischteig in 20 Stücke teilen und daraus Kugeln formen. Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen und die Fleischkugeln darin rundherum braun braten.

Tomatensauce

- 1 kleine Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Tomatenpüree
- ½ dl Weisswein
- 500 g Tomaten oder 1 Dose Pelati zu 500 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskat und scharfer Paprika
- 1 Prise Zucker
- 10 g frischer Basilikum
- 400 g Ernst Nudeln 2.5 mm
- 4 l Wasser
- 40 g Salz

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Im Olivenöl weichdünsten lassen. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Die Tomaten waschen, rüsten und in Würfel schneiden. In die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, scharfem Paprika und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 15 min. weichdünsten. Durch ein feines Sieb in eine Pfanne streichen. Den Basilikum waschen, zupfen, fein hacken und der Sauce begeben. Das Wasser mit dem Salz in einem grossen Topf aufkochen, und die Nudeln im Wasser «al dente» kochen und abschütten.

Anrichten

- 4 Basilikumkronen

Die in Pasta Teller anrichten, die Fleischkugeln darauf geben. Die Sauce darüber verteilen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen und mit dem Basilikum ausgarnieren.