

Italienische Hackbällchen (Polpette) mit Pasta

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 (vom Vortag) Brötchen
- 100-150 ml Schlagsahne
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 rote Paprikaschoten
- 1 rote Pfefferschote
- 10 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker
- 1 ½ EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 gehäufter EL Tomatenmark
- 750 ml Tomatensaft
- 3 TL getrockneter Oregano
- 1 Bund glatte Petersilie
- 250 g gemischtes Hack
- 1 (Klasse M) Ei
- Pfeffer
- 350 g Spaghetti
- einige Blättchen Basilikum
- 80 g geriebener Parmesan

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer flachen Form mit Sahne übergießen. 15 Minuten einweichen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Paprika putzen und fein würfeln. Pfefferschote hacken. Alles mit 3 EL Öl in einer großen Pfanne andünsten. Mit Salz, 1 Prise Zucker und ½ EL Paprikapulver würzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatensaft und 2 TL Oregano hinzufügen und erhitzen. Bei milder Hitze 10 Minuten schmoren.

Petersilienblättchen fein hacken. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln und in 1 EL Öl glasig dünsten. 1 TL getrocknetes Oregano mitdünsten. Zusammen mit den Brötchen, Hack, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kräftig durchmischen.

Hackmasse zu kleinen Bällchen formen und in einer beschichteten Pfanne mit 4 EL Olivenöl rundherum 5 Minuten hellbraun anbraten. Die Hackbällchen in die Paprikasoße geben und zugedeckt 10 Minuten garziehen lassen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen, in eine große Schüssel geben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Soße und Fleischbällchen darüber verteilen, mit Basilikumblättchen und Parmesan bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 11.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen