



Basilikum-Rinderhackbällchen

in Paprikasugo mit Orecchiette



30-40min



2 Personen

Pasta und Fleischbällchen sind und bleiben zusammen ein starkes Team! Und dieses Team erreicht auch heute wieder eine Punktlandung! Die cremige Sauce wird mit geräuchertem Paprika-Gewürz verfeinert. Dazu gibt es Orecchiette-Pasta: die kleinen, ohrförmigen Nudeln werden dich und deine große wie kleine Tischgemeinschaft begeistern!

- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Orecchiette-Pasta
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen geräucherte Paprika
- Frischer Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprika
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 italienischer Hartkäse ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 28.6g,
Kohlenhydrate 95.8g, Eiweiß 40.1g



1. Paprika schneiden

In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Inzwischen die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenso in feine Würfel schneiden.



4. Hackbällchen braten

Inzwischen ca. 1-2EL Olivenöl in einer großen Pfanne mittelhoch erhitzen und die **Hackbällchen** ca. 2-3Min. von jeder Seite anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen, die Pfanne aufbewahren.



2. Hackbällchen formen

Die **Semmelbrösel** mit ca. 30ml Wasser einweichen. Den **Basilikum** vom Stängel zupfen und fein schneiden. Nun das **Hackfleisch** mit den **eingeweichten Bröseln**, der **Hälfte der Zwiebeln**, **Knoblauch**, **Basilikum**, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse kneten, ggf. leicht anpürrieren und ca. 10-12 kleine **Hackbällchen** formen.



5. Sugo ansetzen

Nun die **Paprika** mit den **restlichen Zwiebeln** in der Fleischpfanne in 1 EL Olivenöl ca. 1-2 Min. scharf anbraten, mit dem **Paprikapulver** bestäuben. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und ca. 5-6 Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 12-14Min. bissfest kochen. Die **Pasta** abgießen, kurz kalt abschrecken und warm stellen.



6. Sugo fertigstellen

Zum Schluss die **Fleischbällchen** wieder in die Pfanne eben und weitere ca. 6-8Min. auf mittlerer Hitze im **Sugo** gar köcheln lassen. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Hackbällchen** mit **Pasta** und **geriebenem Käse** garniert servieren.