



Basilikum-Rinderhackbällchen

in Paprikasugo mit Orecchiette



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 22.1g, Kohlenhydrate 106.1g, Eiweiß 39.4g



1. Paprika schneiden

In einem großen 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.



2. Hackbällchen formen

Die **Semmelbrösel** mit ca. 60ml 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 oder ggf. anpürieren und ca. 12-15 kleine **Hackbällchen** formen.



3. Pasta kochen

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



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.



5. Sugo ansetzen

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



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.