



Hackbällchen mit Pflaumen

an Béchamel-Sauce mit Penne



30-40min



2 Personen

Heute in deiner Box: süßliche Hackbällchen, in die getrockneten Pflaumen gemischt werden! Wir waren begeistert! Und gemeinsam mit einer cremigen Béchamel-Sauce und knackigem Rucola ist dein Abendessen schnell serviert!

- 1 Packung Penne ¹
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Packung Rucola
- Frischer Salbei
- 1 Packung Milch
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung getrocknete Pflaumen
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung gemahlene Muskatnuss
- 1 italienischer Hartkäse ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

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

Energie 970kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 110.0g, Eiweiß 40.8g



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Semmelbrösel** in 50ml Wasser einweichen. Die **Pflaumen** in feine Würfel schneiden. Die **Salbeiblätter** vom Stiel abzupfen und in feine Streifen schneiden.



Nun das **Hackfleisch** mit den **Pflaumen**, den **eingeweichten Bröseln**, der **Hälfte der Zwiebeln** und dem **Salbei** verkneten und gut mit Salz, Pfeffer und **nach Geschmack** mit **Muskat** abschmecken.



In der Zwischenzeit in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Mit den Händen nun **ca. 8-12 kleine Hackbällchen** formen, etwas flach drücken und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl ca. 4-5 Min ringsherum braten. Die Hitze runter drehen und ca. 2Min. ruhen lassen.



Sobald das Wasser kocht, die **Penne** für ca. 10-12Min. bissfest kochen, dann abgießen.



In einem großen Topf die **restlichen Zwiebeln** mit 1-2EL Olivenöl ca. 1-2Min auf mittlerer Hitze anschwitzen, dann mit 2EL Mehl bestäuben und 1-2Min. braten. Nach und nach mit der **Milch** und ca. 50-100ml Wasser ablöschen und den **Brühwürfel** hinzugeben. Unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen ca. 5-6Min. einkochen, bis die **Sauce** cremig und glatt ist.



Zum Schluss die **Hackbällchen** in die **Béchamel-Sauce** geben und weitere ca. 4-5Min. auf niedriger Hitze ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen den **Käse** reiben. Den **Rucola** grob halbieren und kurz vor dem Servieren unter die **Sauce** mischen. Die **Sauce** mit **Penne** und mit **Käse** garniert servieren.