



Hackbällchen mit Pflaumen

an Béchamel-Sauce mit Penne



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- 2 große Kochtöpfe
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 970kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 40.7g



1. Pflaumen schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Semmelbrösel** in 100ml Wasser einweichen. Die **Pflaumen** in feine Würfel schneiden. Die **Salbeiblätter** vom Stiel abzupfen und in feine Streifen schneiden.



4. Pasta kochen

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



2. Hackfleisch würzen

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



5. Béchamelsauce ansetzen

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. 100-150ml Wasser ablöschen und den **Brühwürfel** hinzugeben. Unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen ca. 5-6Min. einkochen, bis die **Sauce** cremig und glatt ist.



3. Hackbällchen anbraten

In der Zwischenzeit in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Mit den Händen nun **ca. 10-14 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.



6. Sauce fertigstellen

Zum Schluss die **Hackbällchen** in die **Béchamel-Sauce** geben und weitere ca. 4-5Min. auf niedriger Hitze ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer nachschmecken. 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.