

Überbackene Orecchiette

mit Rinderhackbällchen und Mozzarella



30-40min



3-4 Personen

Kleine Ohren aufgehört, denn hier kommt das Abendessen, bei dem Groß und Klein gerne noch mal zuschlagen: Rinderhackbällchen werden in einem saftigen Tomaten-Nudel-Auflauf im Ofen gebacken. Darüber verläuft zart schmelzend der Mozzarella-Käse, der beim Essen so schöne, lange Fäden zieht. Das sieht nicht nur lustig aus, sondern schmeckt auch lecker!

Was du von uns bekommst

- 12
- 7
- 7
- 1

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

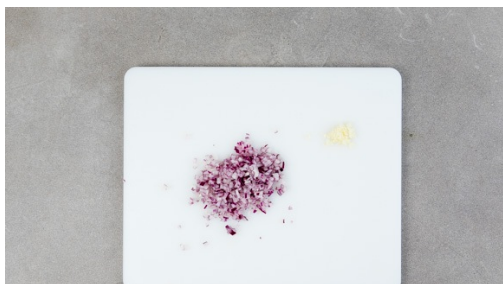
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

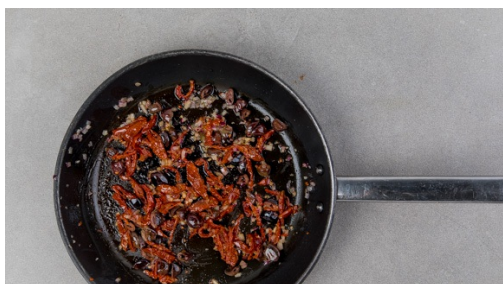
Nährwertangaben pro Portion

Energie 995kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 57.6g



1. Zwiebeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Den Ofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



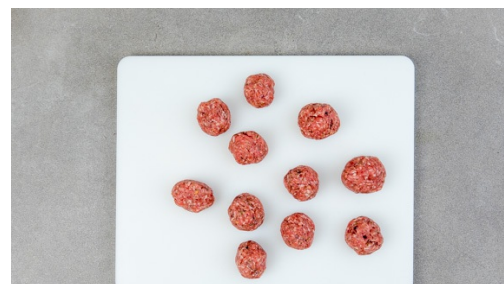
4. Sauce ansetzen

Die **1/2 der Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Oliven** und die **getrockneten Tomaten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Öl ca. 1-2Min. anschwitzen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Oliven** auch zum Schluss dazu servieren. Mit den **gehackten Tomaten** und 200-250ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** dazugeben, alles ca. 5-8Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



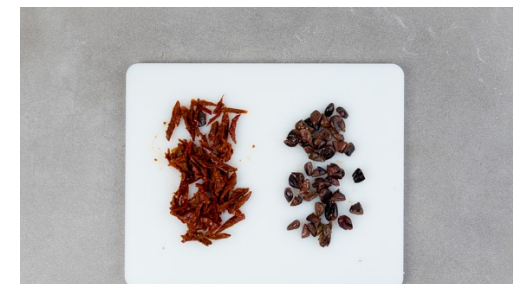
2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Orecchiette** hineingeben und in ca. 4-6Min. sehr bissfest kochen – sie sollen noch nicht durchgegart sein. Die **Pasta** beiseitestellen und warm halten.



5. Hackbällchen formen

Inzwischen das **Hackfleisch** mit den **restlichen Zwiebeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer sowie der **Gewürzmischung** abschmecken. Ca. **15-18 kleine Bällchen** formen. Die **Hackbällchen** in die **Tomatensauce** geben und ca. 5-7Min. darin garen.



3. Oliven schneiden

Die **Oliven** und die **getrockneten Tomaten** ggf. abtropfen lassen, die **Oliven** halbieren, die **Tomaten** in feine Streifen schneiden.



6. Auflauf fertigstellen

Die **Nudeln** mit der **Sauce** und den **Hackbällchen** vermengen und in eine Auflaufform geben. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden und auf der **Pasta** verteilen, den **Hartkäse** darüberreiben. Die **Orecchiette** im Ofen ca. 10-15Min. goldbraun überbacken.