



## Polpette aus Rinderhack

in cremiger Tomatensauce



20-30min



2 Personen

In unseren „Kinderwochen“ stellen wir Rezepte vor, die Klein und Groß richtig klasse finden. Den Auftakt macht dieses köstliche Pastagericht mit saftigen Hackbällchen in einer cremigen Tomaten-Mascarpone-Sauce, das ein echtes Gewinner-Rezept ist! Es kommt von der 8-jährigen Lilli, die neben ihren Hobbys wie Reiten und Fechten noch Zeit gefunden hat, mit ihrer Einsendung an unserer Dezember-Challenge teilzunehmen. Danke, Lilli!

## Was du von uns bekommst

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Mascarpone <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Ei <sup>3</sup>
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1044kcal, Fett 48.5g, Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 46.2g



### 1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 3. Tomatensauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Die **1/2 der Gewürzmischung** untermischen, dann ca. die **1/2 der Knoblauch-Zwiebel-Mischung** herausnehmen und beiseitestellen. Die **passierten Tomaten** und ca. **100ml Pastawasser** in den Topf geben und die **Sauce** ca. 10Min. sanft köcheln lassen.



### 4. Polpette vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit 1 Ei, der **1/2 des Käses**, der **restlichen Knoblauch-Zwiebel-Mischung**, 2-3EL **Panko-Paniermehl** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Ggf. etwas mehr **Panko-Paniermehl** verwenden.



### 5. Polpette braten

Das **Fleisch** mit den Händen zu etwa walnussgroßen **Bällchen** formen und diese in einer großen Pfanne mit ca. 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. rundum anbraten, bis sie auch in der Mitte durchgegart sind. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



### 6. Sauce verfeinern

Die **1/2 des Mascapone** in die **Tomatensauce** einrühren und die **Sauce** mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann mehr **Pastawasser** hinzugeben. Die **Pasta** mit der **Sauce** und den **Fleischbällchen** anrichten und mit dem **restlichen Käse** und dem **Basilikum** garniert servieren.