



## Polpette aus Rinderhack

in cremiger Tomatensauce



20-30min



3-4 Personen

Dieses leckere Pastagericht mit saftigen Hackbällchen in einer cremigen Tomaten-Mascarpone-Sauce kommt von der 8-jährigen Lilli. Nicht nur uns konnte sie damit in der letztjährigen Dezember-Challenge überzeugen, das Rezept war auch ein echter Hit in unseren diesjährigen „Kinderwochen“. Probiert es aus!



## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen „Italian Allrounder“-Gewürzmischung
- 400g passierte Tomaten
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Mascarpone <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- große 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 1002kcal, Fett 43.3g, Kohlenhydrate 103.9g, Eiweiß 46.6g



### 1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 2. Pasta kochen

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. 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.



### 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. Polpetta vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit 1 Ei, der **1/2 des Käses**, der **restlichen Knoblauch-Zwiebel-Mischung**, **3-4EL Panko-Paniermehl** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Ggf. etwas mehr **Panko-Paniermehl** verwenden.



### 5. Polpetta braten

Aus dem **Hackfleisch** mit den Händen etwa walnussgroße **Bällchen** formen und diese in einer großen Pfanne mit ca. 1-2EL 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 schneiden.



### 6. Sauce verfeinern

Den **Mascarpone** 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.