



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“. Probieren Sie es aus!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 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.



4. Polpette 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. Polpette 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.



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.



6. Sauce verfeinern

Den **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.