



Fenchel-Pasta mit saftigen Hackbällchen

aus Schweinehack und Salsiccia



40-50min



2 Personen

Pasta ist toll, Hackbällchen sind toll, logische Schlussfolgerung: Pasta plus Hackbällchen sind supertoll! Erst recht, wenn wie hier beste italienische „Öhrchennudeln“ auf saftige Klopse aus Schweinehack und lecker gewürzter Salsiccia treffen. Dank Karotte und Fenchel kommt auch das Gemüse nicht zu knapp, grüne Oliven und feiner Käse sorgen für besonderes Aroma.

- 250g Orecchiette ¹
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Karotte
- 1 Fenchelknolle
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Energie 1068kcal, Fett 40.5g,
Kohlenhydrate 124.3g, Eiweiß 48.6g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Semmelbrösel** in 2-3EL warmem Wasser einweichen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



Die **Salsiccia** von der Pelle befreien und mit dem **Schweinehackfleisch**, den **Semmelbröseln**, der **1/2 der Zwiebeln**, der **1/2 des Knoblauchs** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Ca. **10-12 kleine Hackbällchen** formen, in eine Auflaufform geben und 12-15Min. im Ofen backen, bis die **Hackbällchen** gar sind.



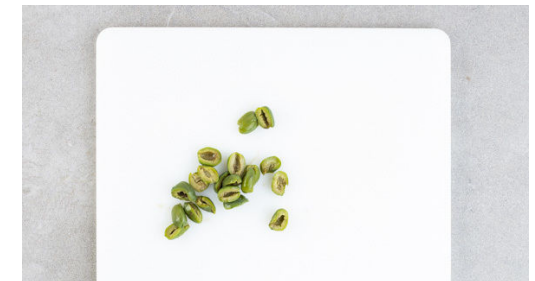
Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Zwischendurch immer mal umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. In ein Sieb abgießen.



Die **Karotte** schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Den **Fenchel** längs halbieren, den Strunk herausschneiden und den **Fenchel** in dünne Streifen schneiden.



Die **restlichen Zwiebeln**, den **restlichen Knoblauch**, die **Karotten** und den **Fenchel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Das **Tomatenmark** unterrühren und mit 200ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** aufkochen und 4-5Min. köcheln lassen, dann die **Hackbällchen samt Bratensaft** dazugeben. Mit 1EL Butter sowie Salz und Pfeffer verfeinern.



Die **Oliven** längs halbieren und mit der **Pasta** vorsichtig unter die **Sauce** mengen. Den **Käse** hobeln und die **Pasta** mit dem **Käse** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**