



Fenchel-Pasta mit saftigen Hackbällchen

aus Schweinehack und Salsiccia



40-50min



3-4 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.

- 500g Orecchiette ¹
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Salsiccia
- 2 Packungen
Schweinehackfleisch
- 2 Karotten
- 1 Fenchelknolle
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Packung grüne Oliven
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 1-2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen und Auflaufform
- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

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

Energie 1006kcal, Fett 37.3g,
Kohlenhydrate 117.4g, Eiweiß 46.8g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Semmelbrösel** in 60-70ml warmem Wasser einweichen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebeln** 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. **18-20 kleine Hackbällchen** formen, in eine Auflaufform geben und 12-15Min. im Ofen backen, bis die **Hackbällchen** gar sind.



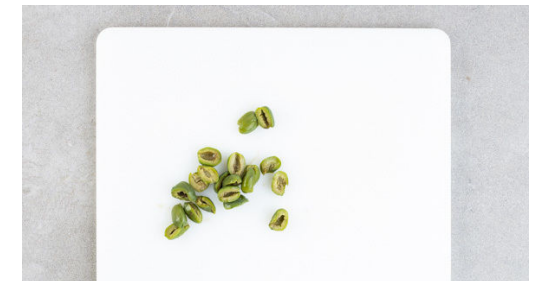
Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Zwischendurch immer mal umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. In ein Sieb abgießen.



Die **Karotten** 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 großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Das **Tomatenmark** unterrühren und mit 400ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** aufkochen und 4-5Min. köcheln lassen, dann die **Hackbällchen samt Bratensaft** dazugeben. Mit 1-2EL 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. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**