



Hackbällchen in Sugo all'arrabbiata

an Tagliatelle und frischem Karottensalat



ca. 30min



4 Portionen

Vorsicht, scharf! Die „zornige“ Arrabbiata-Sauce erhält ihren Namen von der Röte, die einem beim Verzehr ins Gesicht steigt – schnell einen Bissen Möhrensalat dazu nehmen, um sie ein wenig abzumildern ... Die Kombination aus Hackbällchen und Tomatensauce ist übrigens nicht original italienisch, sondern wurde um 1900 von italienischen Einwanderern als „Spaghetti with Meatballs“ in Amerika erfunden und berühmt gemacht.

- 400g Bio-Tagliatelle ²
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Thai-Chilischoten
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Karotten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Stabmixer
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 948kcal, Fett 42.5g,
Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 41.9g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 7Min. sehr bissfest kochen. Ca. **500ml Pastawasser** abschöpfen, die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Topf wird weiterverwendet.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der **½ der Zwiebeln**, der **½ des Knoblauchs**, je ½TL Salz und Pfeffer und 1EL Olivenöl verkneten und zu **12-14 walnussgroßen Bällchen** formen. Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze rundum goldbraun anbraten, danach warm halten.



Die **Chilis** längs halbieren, entkernen und mit den **restlichen Zwiebeln** und dem **restlichen Knoblauch** im Pastatopf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Mit den **gehackten Tomaten** und **250–300ml Pastawasser** ablöschen und bei niedriger Hitze 8–10Min. köcheln lassen. Die **Chilis** herausnehmen, den Rest mit einem Stabmixer fein pürieren.



Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. 2EL Olivenöl mit 2EL Essig, je ½TL Salz und Pfeffer und 2TL Zucker oder Honig zu einem Dressing verrühren. Das Dressing unter die **Karotten** heben. Den **Käse** fein reiben. Die gebratenen **Chilis** fein schneiden.



Die **Sauce** mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Je nach Geschmack etwas von den geschnittenen **Chilis** oder mehr **Pastawasser** zugeben. Die **Hackbällchen** und die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und bei niedriger Hitze 2–3 Min. erwärmen. Die **Pasta** mit den **Hackbällchen** und dem **Käse** garniert servieren, den **Karottensalat** dazu reichen.



Es wird wahrscheinlich die wenigsten überraschen, dass wir zu diesem Gericht wärmstens eine Garnitur mit Basilikum empfehlen. Aber leckere Extras müssen ja auch nicht überraschen, sondern gut schmecken. Und Basilikum macht sich einfach zu fast jedem italienischen Gericht ganz fantastisch, basta. Auf geht's, Kräuter zupfen und genießen!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**