



## Polpette aus Rinderhack

in cremiger Tomatensauce mit Penne



20-30min



2 Personen

Ein leckeres Pastagericht mit saftigen Hackbällchen in einer cremigen Tomaten-Frischkäse-Sauce, das ist ein echter Hit auch bei den kleinen Tischgästen! Manchmal geht halt nichts über die italienische Küche mit ihren köstlichen Aromen!

## Was du von uns bekommst

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

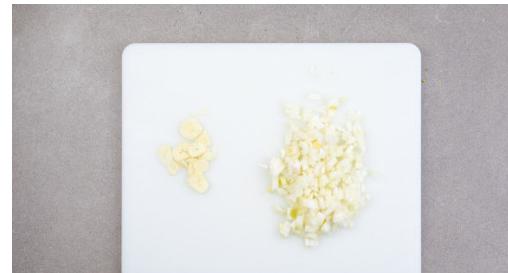
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 939kcal, Fett 36.8g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 45.6g



**1. Zwiebel schneiden**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls 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 **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



**3. Tomatensauce ansetzen**

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem weiteren 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. Polpette vorbereiten**

Das **Hackfleisch** mit 1 Ei, der **1/2 des Käses**, der **restlichen Knoblauch-Zwiebel-Mischung**, **2-3EL 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 mittelgroßen Pfanne mit ca. 1EL 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**

Die **1/2 des Frischkäses** 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.