



Pasta mit würzigen Hackbällchen

serviert auf frischer Tomatensauce



30-40min



4 Portionen

Pasta mit Hackbällchen ist ein gern gesehener Klassiker – zu Recht, denn er schmeckt immer wieder fabelhaft. Goldbraune Bällchen, aus saftigem Hackfleisch geformt, werden auf zarten Tagliatelle gebettet, die in einer fruchtigen Tomatensauce mit knackigen Karotten baden. Man muss das Rad ja nicht immer neu erfinden, nicht wahr? Mit leckeren Gewürzen und reichlich Käse verfeinert kann dieses Gericht sich echt sehen lassen.

Was du von uns bekommst

- 2 Schalotten
- 2 Karotten
- 5 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 792kcal, Fett 24.4g, Kohlenhydrate 94.3g, Eiweiß 46.3g



1. Gemüse anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. 2EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen, die **Karotten** und die **Schalotten** zugeben und 2-3Min. anbraten, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Sauce zubereiten

Die **Tomaten** vierteln. Den **Knoblauch** schälen und mit den **Tomaten**, 1TL Zucker und je ½TL Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Tomatenpüree** mit 250ml Wasser in die Pfanne geben, unterrühren und 15-20Min. köcheln lassen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



3. Fleischbällchen backen

Die **½ des Käses** fein hacken und mit dem **Hackfleisch**, der **Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer verkneten und zu **16 Bällchen** rollen. Die **Fleischbällchen** in eine große Auflaufform geben und im Ofen in 8-10Min. gar backen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Pasta fertigstellen

Die **Fleischsäfte** aus der Auflaufform und 4TL Balsamicoessig unter die **Sauce** rühren. Die **Pasta** unterheben und die **Sauce** je nach gewünschter Konsistenz mit etwas **Pastawasser** verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit den **Fleischbällchen** garnieren und mit dem **restlichen Käse** bestreut servieren.