

MARLEY SPOON



Faschierte Bällchen mit Penne

in Tomatenbutter mit frischem Salat



20-30min



4 Personen

Zwischen dem Weihnachtsbraten, allerlei Süßigkeiten und Festagsvorbereitungen ist doch nichts besser als ein gutes, einfaches italienisches Gericht, das die ganze Familie begeistert! Die saftigen Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce und Penne bieten eine leckere Erholung vom Weihnachtsstress. Ein frischer Salat dazu rundet das Gericht ab und sorgt für die nötigen Vitamine um fit durch die...

Was du von uns bekommst

- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Rigatoni ¹
- passierte Tomaten
- Knoblauchzehe
- Salatherz
- Scharfmacher Gewürzmischung
- Zwiebel
- frische Petersilie
- Karotte
- Rinderfaschiertes

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 940.0kcal, Fett 33.7g, Eiweiß 47.2g, Kohlenhydrate 108.8g



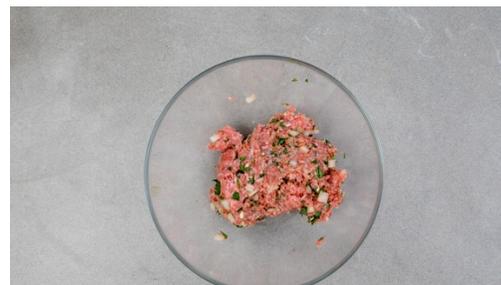
1. Gemüse vorbereiten

Zwiebeln und **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. **Karotten** schälen und auf der groben Seite einer Küchenreibe hobeln. Dann mit dem Messer nochmals durch hacken. Die **Petersilienblätter** von den Stielen zupfen und ebenfalls hacken. Den **Salat** waschen, den Strunk abschneiden und Blätter in Streifen schneiden.



4. Bällchen zubereiten

Faschiertes mit befeuchteten Händen zu ca. 10-12 walnussgroßen **Bällchen** formen und in der **Tomatensauce** zugedeckt ca. 5Min. bei kleiner Hitze leicht mitköcheln lassen. Danach noch ca. 2 weitere Min. ohne Deckel köcheln lassen und kräftig mit Salz und Pfeffer und 1Prise Zucker würzen.



2. Bällchen vorbereiten

Ausreichend gesalzenes Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Nun die **Hälfte** der **Zwiebeln**, die **Petersilie**, **Knoblauch** und **Faschiertes** gut miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit dem **Scharfmacher Gewürz** würzen.



5. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, **Pasta** in das Wasser geben und leicht köchelnd ca. 9 Min. bissfest garen. Dann das Wasser abgießen und **Pasta** im Sieb abtropfen lassen. Mit den **Bällchen** und der **Sauce** anrichten, den **Hartkäse** frisch darüber reiben.



3. Tomatensauce vorbereiten

Die restlichen **Zwiebeln** nun mit den **Karotten** sowie 1-2EL Olivenöl ca. 1-2Min. in einem weiteren mittleren Topf anbraten und mit den **passierten Tomaten** ablöschen. Anschließend 40g Butter dazu geben und alles für ca. 3-4 Min. leicht köcheln lassen.



6. Dressing zubereiten

Für das Dressing je 2EL Essig, Olivenöl und Wasser miteinander verquirlen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Salat** kurz vor dem Anrichten damit marinieren.