



Polpette aus Rinderhack

in cremiger Tomatensauce



20-30min



3-4 Personen

In unseren „Kinderwochen“ stellen wir Rezepte vor, die Klein und Groß richtig klasse finden. Den Auftakt macht dieses köstliche Pastagericht mit saftigen Hackbällchen in einer cremigen Tomaten-Mascarpone-Sauce, das ein echtes Gewinner-Rezept ist! Es kommt von der 8-jährigen Lilli, die neben ihren Hobbys wie Reiten und Fechten noch Zeit gefunden hat, mit ihrer Einsendung an unserer Dezember-Challenge teilzunehmen. Danke, Lilli!

Was du von uns bekommst

- 500g Pasta ¹
- 3 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 400g passierte Tomaten
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Mascarpone ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Ei ³
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- große 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 1056kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 103.6g, Eiweiß 51.4g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



4. Polpetta vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit 1 Ei, der **1/2 des Käses**, der **restlichen Knoblauch-Zwiebel-Mischung**, 3-4EL **Panko-Paniermehl** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Ggf. etwas mehr **Panko-Paniermehl** verwenden.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Polpette braten

Das **Fleisch** mit den Händen zu etwa walnussgroßen **Bällchen** formen und diese in einer großen Pfanne mit ca. 1-2EL 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 hacken.



3. Tomatensauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem 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.



6. Sauce verfeinern

Den **Mascarpone** 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.