

Tagliatelle mit Hackbällchen und Tomaten-Soße

Für zwei Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	2 Scheiben Weißbrot	5 große Tomaten
1 Gemüsezwiebel	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	200 g Instant-Mehl	3 EL Semmelbrösel
2 EL Zucker	4 Eier	2 EL Tomatenmark
1 TL Dijonsenf	1 EL Balsamico	1000 ml Gemüsefond
80 ml Milch	15 g getrockneter Oregano	1 Msp. Kreuzkümmel
Olivenöl, Mehl	Butterschmalz, Salz	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
Pfeffer		

Für den Nudelteig das Instant-Mehl mit zwei zimmerwarmen Eiern für circa fünf Minuten verkneten. Anschließend einen Esslöffel Olivenöl untermengen. Danach den Teig kurz kühl stellen und ruhen lassen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Das Weißbrot würfeln. Anschließend in der Milch ziehen lassen und mit dem Hackfleisch vermengen. Danach die Masse mit der Zwiebel, dem Knoblauch, dem Senf, einem Teelöffel Oregano, dem Kreuzkümmel, den restlichen Eiern und dem Cayennepfeffer vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu kleinen Hackbällchen formen. Die Bällchen in den Semmelbröseln wenden. Anschließend in die heiße Pfanne geben und von allen Seiten anbraten. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotten und die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Das Basilikum abzupfen und klein hacken. Anschließend die Schalotten und den Knoblauch in der heißen Pfanne anschwitzen. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und würfeln. Anschließend mit in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Danach mit dem Balsamico ablöschen und den Zucker, das Tomatenmark, den restlichen Oregano und etwas Basilikum dazugeben. Die Tomatensauce aufkochen lassen und den Fond nach und nach hinzugeben. Die Sauce einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren. Nun die Hackbällchen dazugeben. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine glatt walzen, daraus Tagliatelle ziehen und die Nudeln leicht bemehlen. Anschließend die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, das Wasser abgießen und die Nudeln mit in die Tomatensauce geben. Die restlichen Basilikumblätter abzupfen. Die selbstgemachten Tagliatelle mit den Hackbällchen und der Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit ein paar Basilikumblättern garnieren und servieren.

Nicole Hommel am 14. April 2014