

Pasta mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen

Für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Hartweizengrieß 2 kalte Eier Salz

Für die Tomatensauce:

1 kg reife Tomaten 2 Zwiebeln 5 Knoblauchzehen
1 Zitrone 1 Bund Thymian 1 Bund Basilikum
 $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma $\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver Paradieskörner
1 EL Zucker Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Fleischbällchen:

250 g gem. Hackfleisch 1 EL Fenchelsaat Muskatnuss
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Parmesan 6 Blätter Basilikum

Für die Pasta:

Den Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.

Eier hineingeben und salzen. Eier mit einer Gabel verquirlen, dann alles zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf kaltes Wasser hinzugeben.

Teig für ca. 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe einer Nudelmaschine bis Stufe 4 ausrollen. Während des Ausrollens gut nachmehlen und gleichmäßig falten. Teig mit einem scharfen Messer in Nudeln schneiden. In reichlich Salzwasser al dente kochen.

Für die Tomatensauce:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zwiebeln und Knoblauch mit Schale halbieren. Knoblauch andrücken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Tomaten waschen. Thymian und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Thymian und Basilikum zu den Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und anschwitzen. Mit Kurkuma, Paprikapulver und Salz würzen. Tomaten mit einem Löffel zerdrücken, dann den Topf mit einem Deckel abdecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Sugo mithilfe eines Passiergeräts in eine große Pfanne passieren, mit Pfeffer, Paradieskörnern und Zitrone abschmecken und sämig einkochen.

Für die Fleischbällchen:

Fenchelsaat mit Salz und Pfeffer in einen Mörser geben und zerkleinern.

Gewürze zum Hackfleisch geben und ordentlich verkneten.

Haselnussgröße Bällchen aus der Masse formen und langsam und gleichmäßig in Olivenöl braten.

Pasta und Fleischbällchen in die Pfanne zur Tomatensauce geben und gut schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen in feine Streifen schneiden. Parmesan und Basilikum als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Marquardt am 19. Oktober 2020