

Marinara-Sauce mit Kirschtomaten und Fleischbällchen



Vorbereitungszeit: 0 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikumblätter: 10-12
- Butter: 2 TL
- Eier: 2
- Fein gehackte italienische Wurst: 250 g, ohne Haut
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer: 1/2 TL
- Frisch geriebener Parmesan: zum Servieren
- Frische Petersilie und Basilikum: 3 Esslöffel, gehackt
- Grieß: 1/4 Tasse gerieben
- Kirschtomaten ca.: 1/2 Liter
- Knoblauchzehen: 2
- Knoblauchzehen, gehackt: 2
- Koscheres Salz: 3/4 TL
- Koscheres Salz: 1 1/2 TL
- Nudeln: 340 g
- Olivenöl: 1/4 Tasse
- Parmesan: 1/4 Tasse gerieben
- Rinderhackfleisch: 500 g
- Rote Chiliflocken: 1/4 TL
- Rote Chiliflocken: 1/4 TL
- Schwarzer Pfeffer: nach Geschmack
- Tomatenmark von Pomìto: 1 Esslöffel
- Vollmilch: 1/4 Tasse

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Pizza & Pasta Sauce Zwei Packungen



Vorbereitung

Fleischbällchen

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech mit Rand mit Backpapier oder Alufolie auslegen. In einer großen Schüssel das Rinderhackfleisch und die italienische Wurst vermischen und vorsichtig vermengen.
2. In einer kleinen Schüssel Grieß und Milch verquirlen und beiseite stellen, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
3. Salz, Chiliflocken, Parmesan, Kräuter und Knoblauch zum Fleisch geben. Mit den Händen vermengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
4. Die Eier zur Grieß-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Eimischung zur Fleischmischung geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist, dabei darauf achten, nicht zu stark zu rühren.
5. 1-1/2 Esslöffel der Fleischmischung zu Kugeln formen und mit ca. 2-3 cm Abstand auf das vorbereitete Backblech legen. 10 Minuten backen, dann den Ofen auf Grillen stellen und weitere 2-3 Minuten backen, bis die Fleischbällchen gebräunt und an den Rändern leicht knusprig sind.

Marinara-Sauce

1. Eine große Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Olivenöl, Kirschtomaten und 1/4 Teelöffel Salz hinzufügen und 5 Minuten lang zugedeckt kochen, bis die Tomaten brutzeln und leicht aufzuplatzen beginnen. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken, die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und weitere 5 Minuten kochen lassen.
2. Zu diesem Zeitpunkt sollten die Tomaten anfangen, weich zu werden, und es sollte sich etwas Flüssigkeit in der Pfanne gebildet haben.
3. Rote Chiliflocken und Knoblauch hinzufügen und unter Rühren 1-2 Minuten kochen, bis sie duften. Das Tomatenmark einrühren und eine weitere Minute kochen, bis das Ganze eine tiefrote Farbe angenommen hat. Marinara-Sauce, den restlichen 1/2 Teelöffel Salz und ein paar Spritzer frisch gemahlene Pfeffer

hinzufügen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse leicht angedickt ist.

4. Während die Marinara-Sauce köchelt, die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und 1/4 Tasse des Nudelwassers vor dem Abgießen auffangen.
5. Zum Schluss die Butter zur Marinara-Sauce geben und unter Rühren kochen, bis sie geschmolzen ist. Die Hälfte der Fleischbällchen und die gekochten Nudeln in die Sauce geben und schwenken. Bei Bedarf einige Spritzer des beiseite gestellten Nudelwassers hinzufügen, falls die Sauce zu dickflüssig ist.
6. Sofort mit frisch geriebenem Parmesan und zerrupften Basilikumblättern servieren.