

Hier und heute



Pasta mit schnellen Hackbällchen und Tomaten-Sahnesoße

Julia Floß hat eine köstliche Idee für die schnelle Feierabendküche: Pasta mit Hackbällchen aus italienischer Fenchel-Bratwurst.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten

- 400 g kurze Pasta (z. B. Penne oder Fusilli)
- Salz
- 4 Fenchel-Bratwürste / Salsiccia (400-450 g)
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ½ TL Oregano
- ½ TL Chiliflocken (oder nach Geschmack)
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Schlagsahne
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 80 g geriebener Parmesan + mehr zum Servieren
- ½ Bund frisches Basilikum

Zubereitung

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Einige Kellen Kochwasser aufbewahren. Die Bratwürste aus der Pelle drücken und zu kleinen Bällchen formen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen hineingeben und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Anschließend herausnehmen und die Pfanne wieder auf den Herd stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und im Bratfett etwa sieben Minuten andünsten. Knoblauch, Oregano und Chili dazugeben und zwei bis drei Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren, kurz anrösten, dann Sahne dazugeben. Alles gut verrühren und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgessene Pasta zusammen mit den Hackfleischbällchen in die Soße geben und die Konsistenz mit Nudelwasser nach Belieben steuern.

Parmesan und grob gezupftes Basilikum untermischen und servieren.