

# Hier und heute



## Hackbällchen in pikanter Tomatensauce

Alexander Wulf macht Hackbällchen mit pikanter Tomatensauce. Unser Sternekoch überbackt sie hauchzart mit Parmesan. Schwarze Oliven sorgen für das gewisse Etwas.

### Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

### Zutaten

- 400 g Gehacktes halb und halb
- 2 Gemüsezwiebeln kleingeschnitten und in 1 EL Öl angebraten
- 1 Gemüsezwiebel, feingewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 1 Ei
- 1 Brötchen eingelegt in Milch
- 2 EL Dijon Senf
- 3 EL Olivenöl
- 1 Chili frisch, kleingeschnitten
- 1 Dose/500 g geschälte Tomaten, kleingeschnitten
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL getrockneter Thymian
- 100 ml Fleischbrühe
- Salz Pfeffer
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- geriebener Parmesan
- frischgehobelter Parmesan
- schwarze Oliven, kleingeschnitten

### Zubereitung

Das Hackfleisch mit den abgekühlten Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Chili, ausgedrückten Brötchen, Senf, Paprikapulver und Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse gut durchkneten und zu kleinen Bällchen formen. In Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die Zwiebeln anbraten, mit Thymian und Majoran verfeinern und mit den Tomaten aufgießen, den Fond dazugeben und alles gut einkochen. Anschließend die Bällchen hineingeben und köcheln lassen. Nach ca. fünf Minuten, die Hitze ausstellen und Hackbällchen weiter ziehen lassen. Dünn mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Backofen bei 200 Grad für ca. fünf Minuten überbacken. Beim Anrichten mit Rucola und etwas frischgehobeltem Parmesan verfeinern. Für das gewisse Etwas kleingeschnittene schwarze Oliven dazugeben. Mit Nudeln, am besten selbstgemachten, servieren.