

# Italienische Rezepte

## Hackfleischbällchen mit Ricotta (Toscana)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Italien, Ricotta

---

300 g Kalbfleisch; fein gehackt

300 g Ricotta

1 Ei

50 g Parmesan; gerieben

Salz

Pfeffer

Muskatnuss; gerieben

Mehl

Olivenöl

---

Man vermischt das gehackte Kalbfleisch gut mit der Ricotta, dem Ei und dem Parmesan und würzt mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Dann knetet man die Masse mit den Händen gut durch und formt aus ihr kleine Kugeln, die man bemehlt und im heißen Olivenöl knusprig brät.

Am besten schmecken die Polpettine zusammen mit einer einfachen Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und ein paar Basilikumblättern. Sie schmecken auch kalt wunderbar und sind dank der Ricotta von viel zarterer Konsistenz als Schweizer Hacktätschli.

So wie es bei uns unzählige Rezepte gibt für Hacktätschli, gibt es sie in der Toscana auch für Polpettine. Beim klassischen Resteverwertungsgericht der einfachen Leute kann man der Fantasie in Bezug auf Fleischsorte und Zutaten freien Lauf lassen. Wenn es an Mehl mangelte, hat man in der Toscana auch Kartoffeln verwendet, was ebenfalls sehr gut schmeckt. Weniger Arbeit gibt ein großer Polpettone, ein Hackbraten, wie ihn auch mein Lieblingskoch Fabio Picchi im Ristorante Cibreo in Florenz serviert. Er schmeckt herrlich.