

Italienische Rezepte

Bucatini mit Ricotta Hack Bällchen

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Fleisch, Teigwaren, Hack, Nudeln, Italienisch, Hauptspeise,

TOMATENSAUCE

100 g	Zwiebeln				Ricotta-Hack-Bällchen
2	Knoblauchzehen	40 g			Trockenes Weißbrot
100 g	Möhren	1			Rote Chilischote
100 g	Staudensellerie mit Grün	1			Knoblauchzehe
1	Unbehandelte Orange	3			Stiele Glatte Petersilie
4 Essl.	Olivenöl	5 Essl.			Öl
1 Essl.	Tomatenmark	400 g			Hähnchenbrustfilet
1	Dose/n Tomaten (850 g EW)	40 g			Semmelbrösel
100 ml	Gemüsefond				Salz und Pfeffer aus der
2	Lorbeerblätter				- Mühle
40 g	Schwarze Oliven (mit Stein)	140 g			Ricotta
	Salz und Pfeffer aus der	50 g			Doppelrahm-Frischkäse
	- Mühle	1 Teel.			Getrockneter Estragon
	Zucker	1/2 Teel.			Fein abgeriebene
1 Essl.	Gehackte glatte Petersilie				- Zitronenschale (u

NUDELN

300 g Bucatini

Salz und grober Pfeffer

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Möhren und Staudensellerie putzen, schälen und fein würfeln, das Selleriegrün beiseite legen. Die Schale von 1/2 Orange sehr dünn mit einem Sparschäler abschälen. Orangensaft auspressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin bei milder Hitze 15 Minuten unter Rühren ohne Farbe andünsten. Tomatenmark unterrühren und 1 Minute mitdünsten. Tomaten, Fond, Lorbeer, Orangenschale, Orangensaft und Oliven zugeben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Offen bei mittlerer Hitze 45 Minuten einkochen.

2. Inzwischen das Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Knoblauch und Petersilienblätter sehr fein hacken und in einer Pfanne mit 1 El Öl kurz andünsten. Hähnchenbrust grob würfeln und im Blitzhacker fein zerkleinern. Brot ausdrücken und mit Chili, Knoblauch, Petersilie und 1 El Semmelbröseln unter die Hackmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kalt stellen.

3. Ricotta in einem Küchentuch gut ausdrücken und mit Frischkäse, Estragon, Zitronenschale und 1 El Semmelbrösel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ricotta und Hackmasse in je 12 Portionen teilen. Jede Hackportion mit leicht befeuchteten Händen flach drücken und mit 1 TI Ricottacreme füllen. Hackmasse über der Füllung zusammendrücken, zu kleinen Buletten formen und in den restlichen Semmelbröseln wenden.

4. Restliches Öl in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen und die Buletten darin bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten von jeder Seite sanft braten.

5. Bucatini in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Sauce aufkochen. Nudeln abgiessen, dabei 50 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln mit Wasser und gehackter Petersilie zur Sauce geben und 1 Minute bei starker Hitze einkochen. Buletten auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Nudeln und Sauce auf Tellern verteilen. Mit grobem Pfeffer und Staudenselleriegrün servieren.