

# Hackbällchen mit Honig-Paradeiser-Soße



Dieses Rezept besteht dadurch, dass du lediglich eine Pfanne und einen Nudeltopf brauchst und es ist im Handumdrehen gemacht – und zwar alles selbst gemacht!

## **Das brauchst du:**

### ***Für die Paradeiser-Soße:***

500g Honig-Paradeiser  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
eine Handvoll frische Basilikum-Blätter  
1 Esslöffel braunen Rohrzucker  
1 Teelöffel Chili gemahlen  
1 Esslöffel Tomatenmark  
Rinderfond oder Gemüsefond

### ***Für die Hackbällchen: (ergibt 16 Bällchen)***

300 g Rinderhack  
150 g Semmelbrösel  
2 Eier  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ***Für den Nudelteig:***

200 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß  
sehr gutes Olivenöl kalt gepresst

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Gib das Mehl, den Hartweizengrieß, etwas Olivenöl und die Eier in eine Schüssel oder auf eine saubere Arbeitsplatte und knete daraus einen geschmeidigen Teig, der nicht mehr klebt.
- 2.) Gib den Teig für einen Moment zum Ruhen in den Kühlschrank.
- 3.) Schneide in der Zwischenzeit eine Schalotte in kleine Würfelchen und dünste sie in einer beschichteten Pfanne glasig.
- 4.) Gib einen Esslöffel Tomatenmark in die Pfanne dazu.
- 5.) Schneide die Paradeiser, nachdem du sie gewaschen hast, in je zwei Hälften und gib sie ebenfalls in die Pfanne.
- 6.) Schneide den Knoblauch in ganz kleine Würfelchen und gib ihn ebenfalls in die Pfanne.
- 7.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 8.) Gib den Saft der Zitrone in die Soße dazu.
- 9.) Gib auch das Chilipulver in die Soße und lass alles vor sich hin simmern.
- 10.) Mache aus dem Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine Bandnudeln.
- 11.) Gib das Hackfleisch, die Semmelbrösel, die Eier und Salz und Pfeffer in eine Schüssel und knete es durch.
- 12.) Forme daraus 16 Hackbällchen.
- 13.) Gib sie in die Soße dazu und wende sie ab und zu.
- 14.) Jetzt kommt etwa sehr Wichtiges: Nimm einen Kartoffelstampfer (mit dem du auch Kartoffelpüree machst) und zerdrücke vorsichtig die Paradeiser.
- 15.) Setze einen großen Topf mit Salzwasser auf und koche darin die Nudeln.
- 16.) Wenn die Soße zu stark reduziert ist, kannst du sie mit einem Schöpfer voll Nudelwasser „wieder holen“- so machen es die echten Italiener.
- 17.) Gib die Nudeln direkt von dem Nudeltopf in die Pfanne und schwenke alles durch.
- 18.) Schneide das Basilikum klein und gib es auf die Nudeln.
- 19.) Richte alles auf einem Teller schön an und hoble etwas Parmesan auf den Teller.
- 20.) Dekoriere mit einem Basilikumzweig.