



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Tagliatelle in Basilikum-Tomatensauce & saftigen Hackfleischbällchen

(Ein Traditionelles Italienisches Familienessen)

Zutaten für Hackfleischbällchen:

500 g Hackfleisch gemischt
1 Prise Chiliflocken
1 Prise Muskat
2 Zehen Knoblauch
Etwas Salz & Pfeffer ***
2 frisches Eier
fein geriebener Parmesan **
Schalenabrieb einer frischen Zitrone
etwas Butterschmalz zum anbraten



ZUTATEN FÜR SAUCE:

600 g Tagliatelle
2 Zehen Knoblauch
1 Bund frischer Basilikum
1-2 getrocknete Chilischoten
400-800g Eiertomaten (je nach Größe)
(ich nehme immer den Mittelweg von ca. 600g)
1 Schuss Balsamico
Etwas Salz & Pfeffer ***
grob geriebenen Parmesan *
etwas Butterschmalz

ANMERKUNGEN:

- * Mit einer Groben Reibe den Parmesan über das fertige Gericht reiben.
- ** Den Parmesan ganz fein reiben und in die Hackfleischmischung vermengen.
- *** Die Menge von Salz & Pfeffer nach eigenem Ermessen hinzufügen.

VORBEREITUNG:

Den Knoblauch schälen und ganz klein hacken, die Menge für Sauce & Hackfleisch halbieren. Dem Bund Basilikum abwaschen, die Blätter abzupfen, die Menge 1 Drittel ganze Blätter aussuchen für Dekor am Schluss, 2 Dritten klein hacken für die Sauce. Die Zitrone abwaschen und abtrocknen, danach den Abrieb in ein Schälchen geben. Die Tomaten ebenfalls abwaschen, dann den Strunk entfernen und die Tomaten in ganz kleine Würfel schneiden.

Nun stellt sich die Frage, „wie fangen wir an“? Ich persönlich bereite erst die Hackfleischbällchen zu, dann stelle ich das Wasser für die Tagliatelle auf den Herd. Gleichzeitig mit der Zubereitung der Sauce, brate ich die Bällchen!

ZUBEREITUNG der BÄLLCHEN:

Das Hackfleisch mit sämtlichen Zutaten in eine geeignete Schüssel geben, alles schön durchkneten bis sich eine kompakte Masse bildet. Danach die Hände waschen und angefeuchtet lassen, mit einem Esslöffel so viel Masse nehmen das sich ein Tischtennisball großes Bällchen formen lässt. Das so lange bis das Brät aufgebraucht ist!

ZUBEREITUNG der SAUCE:

Entweder eine geeignet große Pfanne oder Topf auf den Herd stellen, den Butterschmalz darin zerlaufen lassen. Danach den Herd auf höchster Stufe erhitzen, alle Kräuter in das Gefäß geben und kurz anschwitzen, erst danach die Tomaten hinzufügen und aufkochen lassen, die Hitze von Herd um ein Drittel reduzieren und die Sauce köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen.

Zwischendurch eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Bällchen rundum gut anbraten und dann vom Herd nehmen! Gleichzeitig die Tagliatelle ins leicht gesalzene kochende Wasser geben und al dente kochen!

Nun in die Sauce etwas Gemüsebrühe geben *(es geht auch Wasser, aber das mindert den Geschmack und man muss nachwürzen)* Jetzt geben wir die Bällchen mitsamt dem Bratensud der Pfanne hinzu. Kurz umrühren und leicht köcheln lassen! Wenn bis dahin die Tagliatelle al dente gegart ist, in einem Sieb abtropfen lassen!

SERVIERVORSCHLAG:

Die Teller *(am besten gut anwärmen)* bereitstellen, die Tagliatelle mit einem Spagettischöpfer spiralförmig quer über dem Teller legen, dann nur die Sauce über die Tagliatelle geben und darauf dann *(je nach Portionsmenge)* die Bällchen darauf platzieren! Zum Abschluss mit den Basilikum blättern garnieren und über das ganze den Grob geriebenen Parmesan verteilen!

Das Gericht ist zwar sehr aufwendig an Arbeitsschritten und Zeit, aber die Familie wird es Dir danken, denn es schmeckt einfach nur lecker!