

# Kochen mit Klaus

## Frikadellen mit Pesto-Ricotta-Füllung

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Rinderhack, 3 Eier, 4 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln
- 3 Knobzehen, Öl, 100 g Ricotta, 90 g Pesto, 4 EL Tomatenmark,
- 500 ml pass. Tomaten, 300 g Maccaronelli-Nudeln, ital. Kräuter,
- Petersilie, frisches Basilikum zur Garnierung

### Zubereitung:

1. Ricotta mit Pesto verrühren, mit Pfeffer würzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln.  $\frac{1}{2}$  davon mit Hack Semmelbröseln, Ei, 1 TL Salz, Pfeffer u. vermengen. Aus der Masse acht Kugeln formen, jeweils flach drücken, je 2 TL Ricotta in die Mitte geben, mit Hack umschließen u. mit nassen Händen Frikadellen formen.



2. Rest Zwiebeln u. Knobi in heißem Öl glasig dünsten, Tomatenmark mitbraten u. mit passierten Tomaten ablöschen. Salzen u. pfeffern. Rest Pesto-Ricotta einrühren u. Kräutern zugeben. 20 Min. köcheln lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Frikadellen in heißem Öl von beiden Seiten knusprig braten. Frikadellen mit der Beilage und Sauce servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat servieren!*

