

# Kochen mit Klaus

## Tagliatelle mit Hackbällchen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Brötchen, 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Olivenöl,
- 250 g Paprika-Mix, 2 Selleriestangen, Salz, Pfeffer, 250 ml Rotwein,
- 30 g ger. Parmesan, Oregano, Majoran, Basilikum, 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl, 300 ml Fleischbrühe, 400 g geh. Tomaten, 2 EL Bratensaft
- 2 EL Pizzagewürz, 100 ml Ketchup, TK-Petersilie, 300 g Tagliatelle

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein hacken. Paprika putzen u. grob würfeln. Sellerie in Streifen schneiden. Brötchen einweichen, ausdrücken, mit Hack, ½ Zwiebeln, ½ Knobi, Salz, Pfeffer, Käse u. Kräutern verkneten. Zu 25 Bällchen formen, in Öl rundum anbraten u. entnehmen.



2. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Sellerie u. Paprika 10 Min. mitbraten. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Rotwein, Brühe u. Tomaten ablöschen. 2 EL Bratensaft u. Ketchup einrühren, 10 Min. einköcheln lassen. Pizzagewürz u. getrocknete Kräuter einrühren. Salzen u. pfeffern.



3. Hackbällchen zugeben u. abgedeckt 20 Min. köcheln lassen. Petersilie unterheben. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit der Sauce bedeckt in tiefen Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Parmesan bestreut servieren.*



Erstellt von Klaus am 03.09.2014