MEIN GENUSS



Farfalle mit Meatballs



It’s a match!

It´s a match! Unser Pesto Peperoncino Gewürz macht jedes Nudelgericht zu einem einmaligen italienischen Erlebnis!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Zutaten für die **Hackfleischbällchen** miteinander vermengen und daraus anschließend kleine Kugeln in der Größe eines Tischtennisballes formen.
2. Für die Sauce das Gemüse fein hacken und in etwas Fett anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Die Brühe dazu geben und ebenfalls verdampfen lassen.
3. Tomaten, Sahne und Butter dazugeben und alles circa 40 - 50 Minuten auf niederer Stufe köcheln lassen. Nun die Sauce mit Pesto Peperoncino sowie Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben abschmecken.
4. Abschließend werden die Fleischbällchen auf der Sauce verteilt. Das Ganze muss nun für circa 5 Minuten köcheln (die Pfanne sollte jetzt mit einem Deckel verschlossen sein). Nach 5 Minuten bitte die Bällchen umdrehen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit die Farfalle bissfest garen. Abschließend die Nudeln in die Soße geben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Danach können die Nudeln auf einem Teller angerichtet werden. Sehr schön sieht es aus, wenn man die Nudeln abschließend noch mit etwas Parmesan und Petersilie bestreut.

Zutaten

500 g Hackfleisch, halb/halb
100 g Parmaschinken, fein gehackt
50 g Parmesan, gerieben
1 frisches Brötchen in kleinen Würfeln
0.5 Bund Petersilie, glatt, feingehackt
1 EL Creme Fraiche
Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

1 große Zwiebel, fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
1 Stange Staudensellerie, fein gehackt
1 Möhre, fein gehackt
1 gr. Dose Pizzatomaten, ungewürzt
100 ml Weißwein, trocken
100 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
30 g Butter
1 TL Pesto Peperoncino
Salz & Pfeffer
Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.05.2027.