Rezept

Hackbällchen auf Spitzkohl-Tagliatelle

Ein Rezept von Hackbällchen auf Spitzkohl-Tagliatelle, am 17.05.2025

Zutaten

1	Brötchen (vom Vortag)
1	Ei (M)
	Salz
1	Zwiebel
250 g	kleine Champignons
300 g	Tagliatelle
150 g	Crème fraîche
300 g	gemischtes Hackfleisch
2 TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer
1	Spitzkohl (ca. 750 g)
4 EL	Olivenöl
850 ml	Gemüsebrühe
1 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal, 44 g F, 31 g EW, 65 g KH

Zubereitung

1. Für die Hackbällchen das Brötchen mit ca. 100 ml lauwarmem Wasser übergießen und ca. 3 Min. einweichen. Inzwischen das Hackfleisch mit Ei, Thymian, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Das Brötchen kräftig ausdrücken, zerzupfen und hinzufügen. Alles mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten und zu ca. 12 Bällchen formen.

2. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Spitzkohl putzen, waschen, halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Kohlblätter in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Champignons putzen, abreiben und in dünne Scheiben schneiden.

3. Das Öl in einem breiten Schmortopf erhitzen. Die Hackbällchen darin nacheinander in zwei Portionen rundherum bei mittlerer bis großer Hitze 5-6 Min. anbraten. Herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen. Zwiebel, Spitzkohl und Champignons ins Bratfett geben und ca. 2 Min. dünsten. Die Tagliatelle zufügen, die Brühe angießen und die Crème fraîche einrühren. Alles zugedeckt bei großer Hitze aufkochen, dann offen bei mittlerer Hitze 10-12 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Falls die Sauce zu stark einkocht, 1 Schuss Wasser zufügen.

4. Den Nudeltopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischbällchen darauf verteilen und alles mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze noch 4-5 Min. köcheln lassen. Inzwischen den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden. Die Spitzkohl-Tagliatelle mit den Hackbällchen auf Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.