

Rezept

One-Pot-Köttbullar-Pasta

Ein Rezept von One-Pot-Köttbullar-Pasta, am 23.04.2024

Zutaten

½ Zwiebel	200 g gemischtes Hackfleisch
2 EL Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	2 EL Öl
1 EL Butter	200 g Bandnudeln
300 ml Milch	300 ml Rinderbrühe
½ Bund Schnittlauch	2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 955 kcal, 45 g F, 39 g EW, 98 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebelhälfte schälen, sehr fein würfeln und mit Hackfleisch und Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Die Mischung salzen, pfeffern und gut verkneten.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Aus dem Fleisch-teig ein walnussgroßes Bällchen formen, im heißen Öl bei mittlerer Hitze in ca. 4 Min. von allen Seiten goldbraun braten und probieren. Den Fleischteig gegebenenfalls nachwürzen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Das Öl im Topf erneut erhitzen und die Fleischbällchen darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. unter häufigem Wenden braun braten.
3. Die Butter zugeben, zerlassen und den Bratensatz vom Topfboden lösen. Die Nudeln zugeben und Milch sowie Brühe angießen. Alles aufkochen und bei kleinster Hitze nach Packungsanweisung der Nudeln unter häufigem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind und die Flüssigkeit zu einer dicklichen Sauce eingekocht ist.
4. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Pasta noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Schnittlauch bestreuen und jede Portion mit 1 EL Preiselbeeren garnieren.