Rezept

Ratatouille-Pastasalat mit Hackbällchen

Ein Rezept von Ratatouille-Pastasalat mit Hackbällchen, am 20.05.2025

Zutaten

Salat

- **1** Aubergine (ca. 300 g)
- **1** Knoblauchzehe
- **5 EL** Olivenöl
- Salz
- **1 EL** Zitronensaft
- Pfeffer
- **1** mittelgroßer Zucchino (ca. 250 g)
- **3 Zweige** Rosmarin
- **125 g** Penne
- **150 g** Kirschtomaten
- **1 EL** Weißweinessig

Hackbällchen

- **40 g** Semmelbrösel
- **250 g** Rinderhackfleisch
- Salz
- **8** mit Paprika gefüllte grüne Oliven
- **5 TL** Milch
- **1 TL** Ajvar
- Pfeffer
- **1 EL** Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal, 55 g F, 40 g EW, 72 g KH

Zubereitung

1. Für den Salat den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Aubergine und den Zucchino waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Aubergine und Zucchino mit 2 EL Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mischen. Auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 20-25 Min. backen.

2. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Die Tomaten waschen und jeweils vierteln. Für das Dressing Zitronensaft, Essig sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Olivenöl (3 EL) darunterschlagen.

3. Für die Hackbällchen die Semmelbrösel mit der Milch in einer Schüssel mischen und kurz quellen lassen. Hackfleisch und Ajvar hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einer glatten Masse verkneten. Die Hackmasse mit den Händen zu acht golfballgroßen Bällchen formen, dabei je 1 Olive in die Mitte geben. Das Öl zum Braten in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundum in ca. 10 Min. braun braten.

4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer Schüssel mit dem Gemüse aus dem Ofen, den Tomaten und dem Dressing mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch warm mit den Hackbällchen servieren.