

Rezept

# Tagliatelle mit Hackklößchen

Ein Rezept von Tagliatelle mit Hackklößchen, am 19.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> altbackenes Brötchen          | <b>1 kg</b> sonnengereifte Tomaten (gemischte Sorten, davon 100 g Kirschtomaten) |
| <b>3</b> Knoblauchzehen                | <b>2 EL</b> Kapern (in Salz)   |
| <b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch    | <b>1</b> Ei (Größe M)  |
| <b>20 g</b> frisch geriebener Parmesan | fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone  |
| <b>1/2 TL</b> getrockneter Oregano     | Salz   |
| Pfeffer aus der Mühle                  | <b>4 EL</b> Olivenöl   |
| <b>200 g</b> (ligurische) Oliven       | <b>250 g</b> Tagliatelle   |
| <b>1 Kugel</b> Mozzarella (125 g)      |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

## Zubereitung

1. Das Brötchen in Wasser ca. 5 Min. einweichen. Inzwischen die Tomaten waschen. Die normalen Tomaten grob zerteilen, dabei die Stielansätze entfernen. Die Kirschtomaten ganz lassen. Den Knoblauch schälen, 2 Zehen in feine Scheiben schneiden. Die Kapern in einem Sieb abbrausen.
2. Das Brötchen gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die übrige ganze Knoblauchzehe durch die Presse dazudrücken. Ei, Parmesan, Zitronenschale und Oregano dazugeben, salzen und pfeffern. Die Masse mit den Händen kräftig durchmengen, bis ein homogener glatter Teig entstanden ist. Dann daraus nach und nach kleine Hackklößchen formen.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin die Hackklößchen bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 10 Min. goldbraun braten (erst wenden, wenn sie sich vom Pfannenboden lösen). Wenn die Klößchen schön gebräunt sind, die Knoblauchstreifen dazugeben und kurz mitrösten.
4. Die Hackklößchen aus der Pfanne nehmen. Die Tomaten in die Pfanne geben, Kapern und Oliven untermischen, ca. 5 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Nudeln die Hälfte der empfohlenen Garzeit kochen, abgießen, abschrecken.
5. Die Tagliatelle portionsweise mit einer Gabel zu kleinen Nestern formen und nebeneinander in eine Auflaufform setzen. In die Mitte der Nester je 1 Hackklößchen legen, die Tomatensauce darüber verteilen.

6. Die Form in den Ofen (Mitte) stellen und Nudeln, Klößchen und Sauce ca. 15 Min. backen. Den Mozzarella klein schneiden und über die Nudeln geben, alles noch ca. 10 Min. weiterbacken.