

Hackbällchen in Tomatensoße mit Gnocchi



Rezept: 0055

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.4.3. Hauptgericht mit Rindfleisch

Rind, Kartoffel, Tomate,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Zwiebeln und Knoblauch abziehen fein würfeln. Hackfleisch, Ei und Paniermehl mit dem Senf und das Tomatenmark sowie je die Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel vermengen. Mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen und gut kneten. Die Masse zu kleinen Bällchen formen. Fleischbällchen in einer Pfanne bei hoher Temperatur mit Öl anbraten. Die Fleischbällchen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Jetzt in der Pfanne die verbliebenen Zwiebeln, Knoblauch und Chiliflocken dünsten. Die gehackten Tomaten hineingeben und für gute 5 Minuten einkochen und abschmecken. Die Fleischbällchen und die gehackten Kräuter zugeben und alles noch weitere 10 Minuten köcheln lassen. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen in Salzwasser kochen und anschließend für 10 Minuten ausdämpfen lassen. Danach die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in eine Schüssel geben. Die Kartoffel mit Mehl, Grieß und Ei beifügen, salzen und pfeffern und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen Teig dann für 1 Stunde ruhen lassen. Nun aus dem Teig Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und davon 2 cm große Stücke abschneiden. Am besten die rohen Gnocchi auf ein leicht bemehltes Geschirrtuch legen. Mit einer Gabel ein Rillenmuster drücken. In einem Topf mit leicht gesalzenem Kochwasser die Gnocchi darin portionsweise garen. Steigen sie an die Oberfläche sind sie fertig.

Zutatenliste für 2 Personen

200 g Rinderhackfleisch
1 - 2 Charlotten
1 Knoblauchzehe
1 Eigelb
25 g Paniermehl
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Tomatenmark
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver (rosenscharf)
1 Dose gehackte Tomate (à 400 g)
Chiliflocken
2 TL Petersilie gehackt
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian gehackt
 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin gehackt
Salz und Pfeffer
Öl zum anbraten
Für die Gnocchi zusätzlich
200 g Kartoffeln
60 g Mehl (Typ 550)
60 g Hartweizengrieß (fein)
1 Eigelb