

Kürbis Pasta & Tomaten-Käse-Hackbällchen

Einkaufsliste:

Für den Pasta Teig:

150g Kürbismus (etwa ½ Hokkaido)
1 Ei
1-2EL Kürbiskernöl
250-270g Mehl
1TL Salz

Außerdem: Etwas Mehl zum Bestäuben
Kochendes Wasser mit Salz
Einen kleinen Ausstecher
Gläser für die Pasta

Für die Hackbällchen:

400g Rinderhack
2EL Tomatenmark
1TL Senf
1handvoll Basilikum
1TL Meersalz
1TL schwarzen Pfeffer
Etwas Thymian
2EL Olivenöl + Olivenöl zum Anbraten
200g Mozzarella

Für die Sauce

400g gehackte Tomaten
2 EL Tomatenmark
150ml Rotwein
100ml Gemüsebrühe
3EL Olivenöl
1 handvoll Basilikum
Salz & Pfeffer
1 TL Majoran



So wird's gemacht:

Kürbis halbieren und entkernen. Bei 150°C Umluft den Kürbis mit der Hautseite nach oben backen bis er weich ist (etwa 1 Stunde). Mit Haut oder Fleisch aus der Schale löffeln, pürieren und in einem Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Ei, Kürbispüree, Mehl, Salz und Kürbiskernöl in ein Gefäß geben und entweder mit dem Pürierstab oder der Küchenmaschine (oder evtl. mit den Händen) zu einem homogenen Teig verarbeiten. Ist der Teig zu „matschig“ etwas Mehl hinzugeben aber nicht zu viel! Teig 30 Minuten ruhen lassen. Zu einer Rolle rollen und in 4-5 Stücke schneiden, diese von beiden Seiten bemehlen und zu einem langen Streifen ausrollen bzw. durch die Nudelmaschine rollen bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Streifen weiter verarbeiten oder mit einem Ausstecher ausstechen, leicht von beiden Seiten bemehlen. Entweder sofort kochen oder im Ofen bei unter 50°C etwa 60 Minuten trocknen lassen, Ofen ausstellen und über Nacht ruhen lassen. Hierfür die Pasta auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Das Backpapier sollte leicht bemehlt sein. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Den Ofen einen Spalt geöffnet lassen (mit Hilfe eines Holzlöffels).

Für die Hackbällchen das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Ei, Gewürze, Tomatenmark und Olivenöl hinzugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Entweder die Hälfte des Mozzarella mit verkneten oder etwas Käse in die Mitte der Bällchen drücken. Je etwa 1 EL Hackfleisch-Masse zu Bällchen formen. Olivenöl erhitzen und Bällchen von allen Seiten kurz anbraten mit dem Rotwein ablöschen, kurz köcheln lassen. Bällchen in eine ofenfeste Form geben. Zum Rotwein die Tomaten und die restlichen Zutaten geben. Kurz aufkochen und dann über die Hackbällchen geben. Im Ofen bei 180°C Umluft etwa 30 Minuten backen lassen, dabei nach der Hälfte die Bällchen einmal drehen. Nach den 30 Minuten Bällchen mit Mozzarella belegen und nochmals etwa 15 Minuten backen bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Mit der Pasta servieren.