

Pasta Raclette Party



Zutaten

Mini-Albondigas:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 40 g Paniermehl
- 1 kleines Ei
- 1 TL Chilischoten
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Sherry-Tomatensauce:

- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 400 ml gehackte Tomaten
- 80 ml Sherry
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Chiliflocken
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Piment d'Espelette

Feurige Paprika-Sauce:

- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 kleine Chilischote

So wird's gemacht:

Zunächst die **Albondigas** vorbereiten. Alle Zutaten gut vermengen und in kleine Bällchen rollen (ca. Ringfinger-groß). Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin kross anbraten. 5 Minuten ziehen lassen. Die Albondigas in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Für die Sherry-Tomatensauce die rote Zwiebel und etwas Olivenöl in die gleiche Pfanne geben und mit Sherry ablöschen. Brühe und gehackte Tomaten sowie die Gewürze hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Für die Paprika-Sauce rote Zwiebel und Paprika in kleine Streifen schneiden und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Masse mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Sahne hinzugeben. Gewürze und Kräuter (außer Chilischote) hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch die Chilischote fein hacken und hinzugeben. Nochmals abschmecken und beiseite stellen.



Pasta Raclette Party

Parmesan-Knoblauch-Sauce:

1-2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 EL Mehl
100 ml Gemüsebrühe
250ml Sahne
70 g Parmesan
3-4 Basilikumblätter
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Erdnuss-Curry-Sauce:

1 EL Olivenöl
½ fein gehackte Zwiebel
2 EL Sojasauce
1-2 EL Erdnussbutter
100-150 ml Kokosmilch (nach Konsistenzwunsch)
1 TL grob gemahlener Pfeffer
1 TL Tomatenmark
1 EL Currypulver
1 TL Kurkuma
1/2 TL Ingwer

Für die Pfännchen:

Rinderfilet
Hähnchenbrustfilet
Chorizo
Paprika
Tomaten
Basilikum
Spinat
Champignons
Feta
Mozzarella
Schweizer Raclette Käse
Parmesan
Pasta

Für die Parmesan-Knoblauch-Sauce

Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. Mehl hinzugeben und gut verrühren, mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen. Sahne, Knoblauch und geriebenen Parmesan hinzugeben und gut umrühren. Gewürze und Basilikum hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Für die Erdnuss-Curry-Sauce Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel fein hacken und anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen. Kokosmilch hinzugeben. Restliche Zutaten hinzugeben und gut verrühren. Masse 5 Minuten köcheln lassen.

Die Saucen können alle einen Tag vorher vorbereitet werden, genauso wie die Albondigas.

Für das Raclette die Pasta vorab bissfest kochen, die restlichen Zutaten vorbereiten. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, Chorizo in Scheiben. Parmesan reiben, Champignons auch in Scheiben schneiden.

Beispiele für Pfännchen:

- Albondiga-Pfännchen: Pasta, Tomatensauce, Albondigas, Mozzarella und Basilikum
- Chorizo-Pfännchen: Pasta, feurige Paprika-Sauce, Paprika und Parmesan
- Cajun-Pfännchen: Rinderfiletstreifen vorab oben auf dem Raclette anbraten. Pasta, Rinderfilet, feurige Paprika-Sauce und Feta
- Champignon-Pfännchen: Pasta, Champignons, Parmesan-Knoblauch-Sauce
- Spinat-Pfännchen: Pasta, Spinat, Parmesan-Knoblauch-Sauce
- Curry-Pfännchen: gebratenes Hähnchenbrustfilet, Curry-Sauce, Pasta, Paprika und Feta

