

Italienisches Feierabendblech mit Pasta und Hackbällchen

Ungekochte Pasta, würzige Hackbällchen und cremige Tomatensauce

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT	BACKOFEN
etwa 4-5	etwa 20 Minuten	40-45 Minuten	230 °C O/U

Geeignet für: Großer Ofenzauberer Plus | Einschub: unterster Rost | Vorheizen: nicht erforderlich
Wichtig: Alle Nudeln müssen vollständig mit Sauce beziehungsweise Flüssigkeit bedeckt sein, damit sie gleichmäßig gar werden.

Zutaten

Für die Hackbällchen

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 EL Tomatenmark
- optional 1 TL mittelscharfer Senf
- 3-4 EL Semmelbrösel
- italienische Kräuter
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer

Für Pasta und Form

- 300 g ungekochte kurze Nudeln, z. B. Penne oder Fusilli
- 1 zusätzliche Zwiebel
- 1 zusätzliche Knoblauchzehe
- Cherrytomaten nach Geschmack
- etwas Fett für den Ofenzauberer

Für die Tomatensauce

- 500 ml passierte Tomaten
- 400 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
- 100 ml Sahne
- 1-2 EL Pesto rosso
- italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer

Außerdem

- geriebener Käse nach Geschmack, z. B. Gouda oder Mozzarella
- optional Basilikum oder gehackte Petersilie

Zubereitung

Pasta, Tomatensauce und Hackbällchen gemeinsam im Ofen garen

1. Für die Hackbällchen die große Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken.
2. Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Tomatenmark, nach Wunsch Senf, Semmelbrösel, italienische Kräuter und Paprikapulver in eine Schüssel geben.
3. Die Hackfleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich verkneten.
4. Kleine, möglichst gleich große Hackbällchen formen und beiseitestellen. Nicht zu groß formen, damit sie vollständig durchgaren.
5. Für die Sauce passierte Tomaten, Brühe, Sahne, Pesto rosso und italienische Kräuter in einen großen Messbecher geben.
6. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Salz vorsichtig sein, da Brühe, Pesto und Käse bereits Würze enthalten.
7. Den Ofenzauberer Plus leicht einfetten.
8. Die ungekochten Nudeln gleichmäßig darauf verteilen.
9. Die zusätzliche Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und über den Nudeln verteilen.
10. Die vorbereitete Tomatensauce vollständig über die Nudeln gießen.
11. Alles so verteilen, dass sämtliche Nudeln mit Sauce beziehungsweise Flüssigkeit bedeckt sind.
12. Schauen noch Nudeln aus der Sauce heraus, etwas zusätzliche Gemüse- oder Rinderbrühe angießen.
13. Die Hackbällchen gleichmäßig auf der Pasta verteilen.
14. Die Cherrytomaten waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und gleichmäßig zwischen den Hackbällchen auf dem Blech verteilen.
15. Den Ofenzauberer auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
16. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze einstellen und das Feierabendblech zunächst etwa 30 Minuten backen.
17. Nach 30 Minuten den Ofenzauberer vorsichtig herausnehmen und prüfen, ob die Nudeln bereits fast gar sind.
18. Sind die Nudeln noch sehr fest und ist die Flüssigkeit bereits aufgesogen, etwas heiße Brühe nachgießen.
19. Den geriebenen Käse über dem gesamten Feierabendblech verteilen.
20. Das Gericht weitere 10-15 Minuten backen.
21. Es ist fertig, wenn die Nudeln weich, die Hackbällchen vollständig durchgegart und der Käse schön geschmolzen ist.
22. Nach Wunsch mit Basilikum oder gehackter Petersilie bestreuen und direkt servieren.

Meine Tipps

- Kurze Nudelsorten wie Penne oder Fusilli garen besonders gleichmäßig.
- Die benötigte Flüssigkeitsmenge kann je nach Nudelsorte leicht variieren.
- Zum Nachgießen immer heiße Brühe verwenden, damit der Garvorgang nicht unterbrochen wird.
- Hackbällchen klein und gleichmäßig formen und vor dem Servieren vollständig durchgaren.