

Überbackene Orzo-Nudeln mit Hackbällchen

Ungekochte Orzo-Nudeln, würzige Tomatensoße und saftige Hackbällchen mit goldbrauner Käsekruste - direkt in der runden Ofenhexe gegart.

4-5 PORTIONEN | 35-40 MIN. BACKZEIT | CA. 5 MIN. RUHEZEIT
220 °C OBER-/UNTERHITZE | UNTERSTER ROST | NICHT VORHEIZEN

ZUTATEN

FÜR DIE HACKBÄLLCHEN

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL italienische Kräuter
- 3/4 TL Salz
- etwas schwarzer Pfeffer

FÜR ORZO UND TOMATENSOSS

- 300 g Orzo-Nudeln oder Kritharaki, ungekocht
- 500 g passierte Tomaten
- 450 ml heiße Gemüse- oder Rinderbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2-1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 150 g Mozzarella oder Gouda, gerieben
- optional Petersilie oder Basilikum

ZUBEREITUNG

- Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel, Senf, 1 EL Tomatenmark, Paprikapulver, Kräuter, Salz und Pfeffer sorgfältig vermengen.
- Aus der Masse etwa 16 nicht zu große Hackbällchen formen.
- Ungekochte Orzo-Nudeln gleichmäßig in der runden Ofenhexe verteilen.
- Passierte Tomaten, heiße Brühe, 1 EL Tomatenmark, Kräuter, Paprikapulver und Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Soße über die Orzo-Nudeln gießen und vorsichtig verrühren. Die Nudeln sollen möglichst vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Rohe Hackbällchen gleichmäßig aufsetzen und leicht eindrücken. Sie sollen etwa bis zur Hälfte in der Soße liegen.
- Ofenhexe auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen und 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen.
- Gericht zunächst etwa 25 Minuten garen.
- Form vorsichtig herausnehmen und die Orzo-Nudeln besonders am Rand behutsam durchrühren. Hackbällchen dabei nicht beschädigen.
- Wirkt das Gericht trocken, zusätzlich 50-100 ml heiße Brühe unterrühren.
- Geriebenen Käse über Hackbällchen und Nudeln verteilen.
- Weitere 10-15 Minuten backen, bis die Hackbällchen durchgegart und der Käse goldbraun ist.
- Hackbällchen nach Möglichkeit prüfen: Im Inneren sollten mindestens 72 °C erreicht sein.
- Gericht 5 Minuten ruhen lassen, mit Petersilie oder Basilikum bestreuen und servieren.

WICHTIG

Nach 25 Minuten besonders die Nudeln am Rand vorsichtig durchrühren. Ist kaum noch Flüssigkeit vorhanden, 50-100 ml heiße Brühe ergänzen, bevor der Käse darüberkommt.