



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HACKBÄLLCHEN MIT RICOTTA UND FENCHEL



HAUPTZUTAT

Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

15 min

KOCHZEIT

35 min

PORTIONEN

6

ZUTATEN

Für die Hackbällchen:

- 500 g Schweinehackfleisch
- 250 g Ricotta
- 2 TL Fenchelsamen
- ½ Zwiebel, fein gewürfelt
- 60 g Semmelbrösel
- 1 verquirltes Ei

Für die Tomatensauce:

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 Dosen italienische Kirschtomaten in Saft
- 2 TL gemischte Kräuter oder getrockneter Oregano
- 1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Hackbällchen Schweinefleisch, Ricotta, Fenchelsamen, Zwiebel, Semmelbrösel und Ei in eine Schüssel geben und gut vermengen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit feuchten Händen zu ca. 20 Kugeln formen und auf einem Teller kaltstellen. Etwas Öl in einer Profipfanne (30 cm) aus 3ply Mehrschichtmaterial von Le Creuset auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Hackbällchen darin für ca. 8 Minuten rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. In der gleichen Pfanne direkt im Anschluss die Tomatensauce zubereiten. Dazu erneut etwas Öl bei mittlerer Hitzezufuhr erwärmen und die Zwiebeln darin bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten weich dünsten. Die Zwiebeln sollten keine Farbe annehmen.
3. Den Knoblauch hinzugeben und ein paar Minuten mitbraten. Nun die Dosentomaten, die Kräuter und den Zucker hinzufügen und für ca. 20 Minuten ohne Deckel kochen, bis die Sauce leicht einzudicken beginnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt frische Pasta, Baguette und ein knackiger Salat.

TIPP

Le Creuset Edelstahl-Pfannen werden schnell warm. Das macht sie zum perfekten Partner bei der Zubereitung schneller, zeitsparender Rezepte. Kocht man die doppelte Menge Tomatensauce, kann diese eingefroren und bei Bedarf schnell aufgewärmt werden.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com