

**Kochen
mit Globus**



Saarländische Pasta
mit Fleischbällchen und grünem Gemüse



Zutaten:

150 g Rucola	30 ml Olivenöl
60 g Pinienkerne	1 Brokkoli
1 Knoblauchzehe	200 g Prinzessbohnen (tiefgekühlt)
1 TL grobes Meersalz	150 g Babyspinat
1 frische Chili	60 ml Olivenöl
100 g geriebener Hartkäse	Salz, schwarzer Pfeffer
200 ml Olivenöl	
1 kleine Zwiebel	800 g saarländische Pasta (Pasta Romana oder Pasta d'Angelo)
1 Knoblauchzehe	Salz, schwarzer Pfeffer
400 g Hackfleisch	
1 Ei	Rucola und Hartkäse zur Deko
4 EL Paniermehl	
Salz, Schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer	<i>Dazu passt: Ein Grauburgunder</i>



4 Personen



40 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Aus gewaschenem und getrocknetem Rucola, Pinienkernen, gepeltem Knoblauch, Meersalz, entkernter Chili, Hartkäse und Öl im Mörser ein Pesto herstellen, in ein Glas mit Deckel geben und kühl stellen.

Backofen auf 220 °C Heißluft/Grill einstellen. Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln. Mit Hackfleisch, Ei, Paniermehl und den Gewürzen mischen. Kleine Fleischkugeln formen, mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Öl beträufeln. Für 12 Min. im Backofen garen und danach warm halten. Gemüse putzen, ggf. schälen (Stiele des Brokkolis) und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pasta nach Kochanleitung garen. Das Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl braten, 2–3 EL des Pasta-Kochwassers mit dazugeben und anschließend würzen. Zum Ende der Kochzeit die Pasta abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Pasta mit etwas Kochwasser zurück in den Topf geben und mit 4 großzügigen EL Pesto vermischen. Pasta mit Gemüse und Fleischbällchen anrichten, mit Rucola und gehobeltem Käse dekorieren.

