

Kochen mit Stern | Polpette, Pappardelle, Pomodore

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Hackfleisch
- 250 g Pappardelle
- 250 g passierte Tomaten
- 60 g Weißbrot oder Brötchen vom Vortag
- 2 Eier
- 150 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 ml Pflanzenöl
- 2 Salbeiblätter
- 1 Zweig Minze
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Kugel Büffel-Mozzarella
- 1 EL Olivenöl
- 10 g Parmesankäse
- Salz
- Grobes Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot in Stücke schneiden und in Milch einweichen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier, Salz, Pfeffer, geriebene Schale der Zitrone, klein gehackte Minze und das eingeweichte Brot zufügen. Alles gut mit den Händen vermengen und daraus 6 Polpette (Hackbällchen) formen.

Passierte Tomaten mit Sahne und Saft 1 Zitrone in einem Topf erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf ca. 150 °C erhitzen. Salbeiblätter darin frittieren und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Einen großen Topf mit reichlich Wasser und einigen großzügigen Prisen grobem Salz zum Kochen bringen. Darin die Pappardelle nach Packungsangabe kochen.

Die gekochten Pappardelle mit der Sauce vermischen und auf 2 Tellern verteilen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen. Gewürfelten Mozzarella darüber verteilen und auf jeden Teller 3 Polpette an den Rand setzen. Nochmals pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das frittierte Salbeiblatt in die Mitte des Tellers drapieren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern