

Orecchiette con polpette mit Schafskäse und Friarielli

Für zwei Personen

Für die Orecchiette:

200 g Semola 100 ml warmes Wasser Mehl, Semola

Für die Polpette:

250 g Rinderhackfleisch	3 Cherrytomaten	100 g Schafskäse
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 Ei	Paniermehl
2 Zweige Rosmarin	200 g Schafskäse	ingelegte Friarielli
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin	1 EL Schafskäse
---------------	------------------	-----------------

Für die Orecchiette:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Das Mehl auf der Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken: Nach und nach die 100 ml warmes Wasser hineingießen, mit einer Gabel das Mehl von außen nach innen unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Fläche bemehlen, Teig darauf ca. 10 Minuten durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig aufteilen, in 1 cm dicke Rolle formen und mit dem Daumen eindrücken.

Orecchiette in Salzwasser kochen, wenn diese oben schwimmen, mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Für die Polpette:

Die Hälfte vom Schafskäse reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch zusammen mit Ei, dem geriebenen Schafskäse, der gehackten Petersilie, Pfeffer, Salz und Paniermehl zu einer Masse vermengen.

Rosmarin ebenfalls feinhacken und untermengen. Andere Hälfte des Schafskäses in kleine Stücke brechen.

Aus der Hackfleischmasse kleine Polpette formen. Hackfleischbällchen mit jeweils einem Stück Schafskäse füllen. In der Zwischenzeit in einer großen, tiefen Pfanne das Öl erwärmen und die Hackbällchen darin scharf anbraten und im Anschluss die Friarielli und Tomaten schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Rosmarinzweig, Parmesan und Schafskäse über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Gostomski am 15. Mai 2019