

# Polpettone mit Tomaten-Soße

## Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
2 Dosen geschälte Tomaten	1 Bund glatte Petersilie	100 g Parmesan
300 g gem. Hackfleisch	500 g Penne rigate	1 Ei
150 g Weißbrot vom Vortag	3 EL Milch	1 Kugel Mozzarella
2 EL Salz	2 Prisen Pfeffer	

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel mit der Hälfte des Knoblauchs darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Die geschälten Tomaten durch eine flotte Lotte in den Topf hineinpässieren und das Ganze köcheln lassen.

Inzwischen für die Hackmasse die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Parmesan fein reiben. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit zwei Dritteln vom Parmesan, dem restlichem Knoblauch, drei Viertel der Petersilie, Ei sowie je eine guten Prise Salz und Pfeffer verkneten.

Das Weißbrot oder Brötchen in etwas Milch einweichen und zerdrücken, dann zur Hackmasse geben und verkneten. Mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken. Den Mozzarella mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel schneiden. Aus der Hackfleischmasse etwas mehr als golfballgroße Kugeln formen und in die Mitte jeweils ein kleines Stück Mozzarella drücken und die Klöße wieder verschließen. Die Klöße in der Tomatensauce verteilen und darin etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen In einem großen Topf reichlich Wasser mit ein EL Salz aufkochen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Die fertigen Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen, dann zur Sauce in die Pfanne geben und alles noch einmal durchschwenken. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Die Nudeln mit den Hackbällchen und der Sauce auf tiefe Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

Frank Rosin am 17. April 2018