

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 14.10.2024

Risoni-Nudeln mit Hackbällchen und Feta-Topping

Für 4 Portionen

Zutaten

Für die Hackbällchen

5 Stiele Petersilie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Rinderhackfleisch oder gemischt
4 EL Olivenöl
1 Ei (Größe M)
1 EL Tomatenmark
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
2 EL Semmelbrösel
etwas Pulbiber
etwas Salz

Für die Nudeln

3 Spitzpaprikaschoten (rot, à ca. 150 g)
300 g Risoni-Nudeln
1 Dose Tomaten, (gewürfelt, 400 g)
750 ml Gemüsebrühe, kalt, ca.
etwas Pulbiber
etwas Salz

Für das Feta-Topping

1 Bund Rauke
200 g Feta-Käse
2 TL Biozitronenschale, fein abgerieben

Zubereitung

1. **Für die Hackbällchen** die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig braten. Knoblauch dazupressen und kurz mitbraten.
3. Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Petersilie unterrühren.
4. Zwiebel-Knoblauch-Mix mit Hack, Ei, Tomatenmark, Kreuzkümmel und Semmelbröseln in eine große Schüssel geben. Kräftig mit je etwas Pulbiber sowie Salz würzen.
5. Hackmasse mit den Händen sorgfältig verkneten und zu 16 Bällchen formen. Und abgedeckt beiseitestellen.
6. **Inzwischen für die Nudeln** Paprika putzen, abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen. Paprikahälften in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
7. Restliches Öl (3 EL) in einen flachen Bräter geben und die Hackbällchen darin bei mittlerer bis starker Hitze braun anbraten und herausnehmen.
8. Paprika im Bratfett andünsten und die Hackbällchen wieder zugeben.
9. Risoni-Nudeln, gewürfelte Tomaten und Brühe zugeben, offen aufkochen und nach Packungsanweisung der Nudeln bissfest garen.
10. **Inzwischen für das Feta-Topping** Rauke abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
11. Feta in eine Schüssel bröseln, Zitronenschale und Rucola untermischen.
12. Hackbällchen-Nudeln mit je etwas Pulbiber und Salz würzen und mit dem Feta-Topping anrichten.