

Tomatensoße mit Fleischklößchen und Basilikum

197

Typ: Pasta

Quelle: Brigitte 7/2000, S. 246

Bemerkungen:

Zutaten: Fleischklößchen
250 g gemischtes Hackfleisch,
1 Ei,
2 EL Semmelbrösel
1 kleine Zwiebel,
Salz, Cayennepfeffer,
200 g Putenleber;

Tomatensoße:
1 kg Tomaten,
2 EL Olivenöl,
2 Knoblauchzehen,
1/4 l Brühe,
evtl 1 EL Sambuca (Anislikör);
1 Bund Basilikum

Rezept: Für die Fleischklößchen: Das Hackfleisch mit dem Ei, Semmelbröseln, fein gewürfelter Zwiebel, Salz und Cayennepfeffer vermengen. Zwölf kleine Klößchen formen. Die Putenleber abspülen, trocken tupfen und Fett und Häutchen entfernen.

Für die Tomatensoße:
Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und vierteln. Stengelansätze entfernen. Einen Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und die Fleischklößchen darin rundherum bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten braten. Klößchen aus der Pfanne nehmen. Die Putenleber im heißen Bratfett ebenfalls etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Klößchen wieder zugeben und beides warm halten. Die Tomatenviertel im restlichen Öl fünf Minuten dünsten. Knoblauchwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Brühe zugeben, aufkochen und mit Salz, Cayennepfeffer und eventuell Sambuca abschmecken. Die Basilikumblättchen in Streifen schneiden. Klößchen, in Scheiben geschnittene Leber und

Tomatensoße zusammen anrichten und mit dem Basilikum bestreuen (pro Portion ca. 435 Kalorien, E 37 g, F 22 g, KH 21 g).

Tipp: Einfacher geht's, wenn Sie eine große Dose Tomaten anstelle der frischen Tomaten nehmen:
Tomaten in der Flüssigkeit grob zerdrücken und zusammen mit dem Knoblauch im Öl dünsten.

Dazu gibt's Spaghetti oder andere Nudeln und gehobelten Parmesan-Käse.