

One-Pot-Pasta mit Köttbullar



4 Portionen

Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 55 g gewürztes Paniermehl
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel, fein gehackt
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ EL Salz für die Fleischbällchen
- $\frac{1}{2}$ EL Pfeffer für die Fleischbällchen
- 2 EL Rapsöl
- 470 ML Rinderbrühe
- 470 ML Milch
- $\frac{1}{2}$ EL Salz für die Sauce
- $\frac{1}{2}$ EL Pfeffer für die Sauce
- 1 EL Worcestersauce
- 400 G Eiernudeln
- 100 G geriebener Parmesan
- 15 G frische Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Vermenge in einer großen Schüssel Hackfleisch, Paniermehl, Zwiebel, Eier, Salz und Pfeffer bis alles gleichmäßig ist.
2. Erhitze das Rapsöl auf mittlerer Stufe in einem Topf. Nimm golfballgroße Portionen der Mixtur und rolle daraus Bällchen. Gib die Fleischbällchen in den Topf und lasse sie eine Minute lang darin. Wende die Fleischbällchen.

3. Gib Rinderbrühe, Milch, Salz, Pfeffer und Worcestersauce hinzu und rühre um.
4. Bring es zum Kochen und gib dann die Eiernudeln hinzu. Rühre durchgehend um, bis die Nudeln gekocht sind und von der Flüssigkeit nur noch eine Soße übrig ist, die die Nudeln ummantelt. Das sollte etwa 7 bis 8 Minuten dauern.
5. Gib den Parmesan und die Petersilie dazu und rühre weiter, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Guten Appetit!