

Fleiscbällchen mit Zitrone und Reismudeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 500 g Reismudeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Oregano
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zucchini
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Becher Ricotta
- geröstete Pinienkerne
- 100 g Rucola

Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Beides in eine Pfanne geben und mit etwas Öl und bei mittlerer Temperatur glasig dünsten. Thymian und Oregano von den Stielen streifen und fein hacken.

Zitrone waschen und die Schale abreiben. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Knoblauch, Zwiebel, etwas Zitronenschale (den Rest zum Garnieren aufheben) und der Hälfte des Thymians und Oreganos vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini längs halbieren und in grobe Stücke teilen.

Aus der Hackfleischmasse mit feuchten Händen walnussgroße Klöße formen. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Fleischklößchen darin goldbraun anbraten. Danach aus dem Topf nehmen.

Etwas Olivenöl in denselben Topf geben und Zucchini und Zwiebeln darin bei milder Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reismudeln hinzufügen und ebenfalls etwas anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und den restlichen Thymian und Oregano hinzufügen. Den Topf verschließen und die Nudeln kochen, bis die Brühe fast vollständig aufgesogen ist. Das dauert etwa 8 Minuten.

Zum Schluss etwa die Hälfte des Ricottas dazugeben, alles gut verrühren, die Fleischbällchen zurück in den Topf legen und bei geschlossenem Deckel ein paar Minuten gar ziehen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 30.08.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen