



# Rezept

## pappardelle con polpette di carne Pappardelle mit Fleischbällchen

(Rezept für 3 - 4 Personen)

### Zutaten

- ◆ 250g Pappardelle
- ◆ 200g Tomaten (Pelati)
- ◆ ½ Zwiebel
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ Salz

### polpette / Fleischbällchen

- ◆ 250g Hackfleisch
- ◆ 50g Weissbrot vom Vortag
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1dl Milch
- ◆ 1 Esslöffel Parmigiano
- ◆ 1 Esslöffel Pecorino
- ◆ 0.25dl Weisswein
- ◆ Salz und Pfeffer



*www.viaitalia.ch*

*Via Italia, Italienische Spezialitäten*

*Hauptstrasse 66D | 4552 Derendingen*

*+41 32 682 39 52 | info@viaitalia.ch*

## Zubereitung

Weichen Sie das Weissbrot in der Milch auf.

Die Zwiebel fein hacken und im Olivenöl "Oro d'Irpinia" bei mittlerer Hitze braun anbraten. Fügen Sie das Tomatenpüree hinzu.

Polpette / Fleischbällchen: In einer Schüssel die Zutaten Hackfleisch, Ei, Brot, Parmigiano, Pecorino und den Wein alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Befeuchten Sie Ihre Hände mit ein wenig Wasser und formen Sie kleine Kugeln von der Grösse eines Golfballs aus der Fleischmasse. Geben Sie die Fleischbällchen in die Pfanne mit der Sauce. Decken Sie die Pfanne ab und lassen diese auf mittlerer Stufe ca. 1 Stunde weiter kochen. Anschliessend die Sauce nach Geschmack würzen und ev. offen noch etwas einkochen lassen.

Die Pappardelle „al dente“ kochen. Die Pasta zusammen mit der Fleischbällchensauce servieren.

*buon appetito*

*www.viaitalia.ch*

*Via Italia, Italienische Spezialitäten*

*Hauptstrasse 66D | 4552 Derendingen*

*+41 32 682 39 52 | info@viaitalia.ch*