

# Tagliatelle mit Meatballs und Tomaten-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2022/01/15/tagliatelle-mit-meatballs-und-tomaten-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/15/tagliatelle-mit-meatballs-und-tomaten-sauce)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Tagliatelle:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- ½ TL Olivenöl
- Salz

### Für die Meatballs:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 50 g Parmaschinken
- 25 g geriebener Parmesan
- ½ frisches weißes Brötchen
- ¼ Bund glatte Petersilie
- ½ EL Sauerrahm (Sour Cream)
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für die Sauce:

- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Stück Ingwer
- 1 Möhre
- 500 g passierte Tomaten
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Hühnerfond
- 100 g Sahne
- 15 g Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Für die Meatballs den Parmaschinken kleinhacken. Das Innere vom Brötchen in Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Das Hackfleisch mit Sauerrahm und dem Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kugeln in der Größe eines

Tischtennisballs formen.

Für die Pasta Eier und Olivenöl in einer kleinen Schüssel verquirlen. Mehl und Salz hinzugeben und 4 Minuten verkneten. Den hergestellten Nudelteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Den Teig nach Bedarf in mehrere Portionen teilen. Jede Portion dünn mit einem Nudelholz ausrollen und anschließend in schmale Streifen schneiden. Nudeln nun in siedendem Wasser kochen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in etwas Butter in einem Topf anschwitzen. Staudensellerie und Möhren abbrausen, schälen und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Den Fond dazugeben und ebenfalls verdampfen lassen. Tomaten, Sahne und Butter dazugeben und alles köcheln lassen. Nun die Sauce nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken, darauf die Fleischbällchen verteilen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Bällchen umdrehen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Tagliatelle mit den Meatballs und der Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Felix Kircher

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Januar 2017

Episode: Leibgerichte