

# SPITZKOHLPFANNE mit Hackbällchen und Tomatensalat.

 **55 Min.**  **mittel**

Zubereitungszeit Aufwand

## Zutaten für: 4 Personen

180 g	Tagliatelle-Nudeln
etwas	PENNY Salz
400 g	Hackfleisch, gemischt
1	Zwiebel, gewürfelt
1 EL	PENNY Senf
1	Naturgut Bio Ei, Gr. M
40 g	PENNY Paniermehl
etwas	Pfeffer
1 EL	PENNY Rapsöl
¼	Spitzkohl (vom Vortag)
2	Möhren
½ Stange	Porree (vom Montag)
250 ml	Naturgut Bio Gemüsebrühe
100 ml	PENNY Sahne
25 g	PENNY Mehl
2 EL	Petersilie, gehackt
400 g	Rispentomaten
1	rote Zwiebel
3 EL	PENNY Rapsöl
1 EL	PENNY Balsamico Essig
etwas	PENNY Zucker, PENNY Salz und Pfeffer
einige	Blätter Basilikum

## Zubereitung:

- 1 Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser ca. 8–9 Min. garen.
- 2 Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Zwiebelwürfeln, Senf, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer mischen. Aus der Masse ca. 16 kleine Hackbällchen formen und die Bällchen in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten ca. 5 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen.
- 3 Restlichen Spitzkohl vom Vortag in lange Streifen schneiden. Möhren schälen und in Stifte schneiden. Porree in Scheiben schneiden und waschen. Spitzkohl, Möhren und Porree mit 2 EL Wasser in die Pfanne geben und ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsebrühe, Sahne und Mehl verrühren und mit dem Spitzkohl ca. 4–6 Min. garen lassen. Nudeln und Hackbällchen zugeben und kurz erhitzen, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.
- 4 Rispentomaten waschen, vierteln, Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen und mit den Tomaten und Zwiebel-scheiben mischen. Mit Basilikum bestreut zur Spitzkohlpfanne servieren.