Salami-Fleischbällchen in Tomatensugo

Polpette con salame – Salami-Fleischbällchen in Tomatensugo mit knackigem Brokkoli

Leicht | 4 Portionen | 50 min.



Ob für zwischendurch oder als Hauptmahlzeit - ob für groß oder klein: Diese italienischen Fleischbällchen mit Salami in fruchtigem Tomatensugo und Brokkoli schmeckt der ganzen Familie. Die Polpette con salame passen auch hervorragend zu frischer Pasta oder knusprigem Ciabattabrot.

Zutaten

750 g Rinderhack

100 g Salami

50 g Parmigiano Reggiano (Stück)

1 Ei (Gr. L)

3 EL Semmelbrösel

2 Pckg. ORO di Parma passierte Tomaten (à 400 g)

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400 g Brokkoli

1 rote Chilischote

1 kl. Bund glatte Petersilie

4 EL Olivenöl extra vergine

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Als erstes bereitest du die Sauce zu. Entkerne dafür die Chilischote und schneide sie in feine Ringe. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch fein hacken. Danach kannst du bereits das Öl in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebel, den Knoblauch und die Chiliringe anschwitzen. Anschließend fügst du ORO di Parma passierte Tomaten und etwas Wasser hinzu. Lass die Sauce ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und schmecke sie abschließend mit Salz und Pfeffer ab.

Schritt 2: Die Fleischbällchen

Für die Polpette schneidest du als Nächstes die Salami in dünne Streifen und würfelst sie. Die Salamiwürfel mit dem Rinderhack, dem Ei soweit den Semmelbröseln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer Masse verkneten. Bevor es in die Pfanne geht, formst du daraus kleine runde Fleischbällchen.

Schritt 3: Das Finale

Erhitze Öl in einer Pfanne und brate die Fleischbällchen darin rundherum an. Parallel bringst du Salzwasser zum Kochen. Reduziere dann die Temperatur und gare den Brokkoli darin für etwa 5 Minuten. Gib die Fleischbällchen auf einen Teller und verteile Tomatensugo und Brokkoli darüber. Zum Garnieren etwas Parmesankäse über die Fleischbällchen in Tomatensugo reiben. Molto delicato!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte