Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Die Soße macht's: Bandnudeln mit Tomatensoße & Rindfleischbällchen

Nudelsoße mit Extrakick

Nudeln mit Soße gehen immer. Dazu sind Nudelgerichte einfach und schnell zuzubereiten. Allerdings braucht eine gute Soße immer etwas Zeit. Schneller geht es, wenn würzige Fleischbällchen in der Soße garen und diese aromatisieren. Mit ein paar getrockneten Kräutern und heimischen Bandnudeln wird daraus ein Gaumenschmaus. Wer möchte, streut zum Servieren noch saftige Rucola oder Basilikumblätter darüber. Dann wird es zudem ein Augenschmaus.

Hier das heutige Rezept für **Bandnudeln mit Tomatensoße & Rindfleischbällchen:**

Zutaten

- 500 g Bandnudeln
- Zum Servieren: etwas Rucola oder Basilikum

Für die Rindfleischbällchen:

- 500 g Rinderhack
- 50 g Knödelbrot oder gewürfelte, altbackene Brötchen
- 75 g Zwiebel, fein gewürfelt

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Ei
- 1 TL Majoran
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer

Für die Tomatensoße:

- 100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 500 ml Tomaten, gestückelt (aus der Dose oder Glas)
- 2 EL Italienische Kräutermischung
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Brötchenwürfel und die fein geschnittenen Zwiebelwürfel in einer kleinen Schüssel mit 100 ml heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen lassen. Anschließend gut ausdrücken.

In einer großen Schüssel das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Senf, Majoran und Knoblauch würzen. Zur ausgedrückten Brötchenmasse das Ei geben und alles mit dem Hackfleisch gut vermischen. Nochmals kräftig abschmecken.

Aus der Fleischmasse kleine Hackbällchen formen und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten (ca. 5-6 Minuten). Die Fleischbällchen herausnehmen und auf einen Teller abgedeckt bereitstellen.

Tomatensoße: In der gleichen Pfanne, im Bratensatz die Zwiebelwürfel für die Tomatensoße 1 Minute anbraten. Den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Mit der Tomatensoße begießen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten sanft köcheln lassen. Italienische Kräuter und Fleischbällchen zugeben und weitere 10 Minuten sanft garen.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsangabe kochen.

Dann abgießen, dabei 150 ml vom Nudelkochwasser auffangen und in die Tomatensoße geben.

Die Bandnudeln mit Tomatensoße und Hackbällchen servieren.

Wer möchte, streut noch etwas Rukola oder Basilikum darüber.