Chili-Köttbullar

Kategorie: Fleischgerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: nein

Zutaten

1	Zwiebel
2 Stengel	Petersilie
6 Blätter	Minze
10 Blätter	Basilikum
1	Aubergine
300 g	gemischtes Hack
1	Ei
3 EL	Semmelbrösel
	Salz & Pfeffer
0,5 TL	Sambal Oelek
1	Chilischote, alternativ Chilipulver
1	Knoblauchzehe
1 Schuss	Rotwein
150 ml	Gemüsebrühe
400 g	Tomaten
	Oregano
1 Schuss	Sahne
350 g	Spirelli
1 Kugel	Mozzarella

(Angaben für 3 Personen)

Würzige Hackbällchen mit Auberginen und Mozzarella sind eine wirklich leckere Kombination. Schwedisch ist an dem Gericht eigentlich gar nichts, aber der Name klingt so schön.

Zubereitung

Die Zwiebeln und die Kräuter bis auf einige Basilikumblättchen fein hacken, die Aubergine in Stücke schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln mit Hack, Ei, Semmelbröseln, Petersilie und Minze vermengen, mit Salz, Pfeffer, Sambal oelek und Chili kräftig würzen. In einer großen Pfanne die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl dünsten, die Auberginenstückchen dazugeben und leicht bräunen. Mit dem Wein ablöschen, dann Brühe und Tomaten in Stücken dazugeben und kurz köcheln lassen. Mit Pfeffer und Oregano würzen.
Aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und in die Tomatensauce geben. Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Köttbullar gar sind. Währenddessen die Nudeln kochen. Zum Schluss noch einen Schuss Sahne und das gehackte Basilikum in die Sauce geben, die Nudeln unterheben, mit Mozzarellascheiben belegen, diese etwas zerschmelzen lassen und schließlich mit den restlichen Basilikumblättchen garnieren.