



Salami-Fleischbällchen in Tomatensugo

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

 Leicht  4 Portionen  50 min.

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

Zutaten: Chilischote, Öl, Zwiebel, Knoblauch, passierte Tomaten, Wasser, Salz, Pfeffer

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

Zutaten: Salami, Rinderhack, Ei, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer

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

Zutaten: Öl, Salzwasser, Brokkoli, Parmesan

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:



**Passierte Tomaten in
der Dose**