

Eine ganz feine Pasta.....wenn Besuch kommt...



...Taglierini mit Mini-Hackbällchen in Safran-Sahne-Wein-Soße!!!

Zutaten für 4 Personen



- 300 g Hackfleisch
- ***** Salz, Pfeffer
- etwas frische Minze, nach Geschmack
- ***** Knoblauchgranulat
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 g Safran-Pulver = 1 Döschen
- 300 ml Sahne
- ***** Brühe-Pulver
- 250 g Taglierini = ganz feine Eier-Band-Nudeln....sehr mächtig

Zubereitung

- 1 Zuerst das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinsten Bällchen formen. Das Safranpulver schon in die Sahne einrühren. Wasser mit Salz für die Pasta aufsetzen.
- 2 In einer hohen beschichteten Pfanne die Hackbällchen mit den Minzeblättchen und dem Knoblauchgranulat.....OHNE FETT.....anbraten.....dann mit Weißwein ablöschen.....und etwas einkochen lassen.....Dann die Safran-Sahne angießen und das Ganze mit der Brühe würzen.
- 3 Die Bällchen werden nun darin gegart.....und die Soße bis zur gewünschten Konsistenz eingekocht.
- 4 Wenn das Wasser für die Pasta kocht, Bandnudeln reingeben(die brauchen aber wirklich nicht sehr lange) Wenn fertig, dann schnell abschütten und zu den Hackbällchen in die Soße geben. Ganz gut vermischen...und entweder am Tisch servieren.....oder auf Teller verteilen.....jedenfalls ganz schnell genießen

Schwierigkeitsgrad leicht

Nährwerte pro 100 g:

kJ(kcal)	1239 (296)
Eiweiß	2,4 g
Kohlenhydrate	3,2 g
Fett	30,9 g

Quelle. www.kochbar.de