

# Pasta mit Hähnchen-Hackbällchen

Hähnchenhackfleisch ist sehr empfindlich und verdirbt schnell. Unbedingt bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren und danach zügig verarbeiten.

Solltet ihr kein Hähnchenhackfleisch bekommen, ganze Hähnchenbrustfilets nehmen und im Mixer oder Fleischwolf zerkleinern.

**Küche**            Gerichte mit Huhn, Hauptspeisen, Pasta

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
4 PERSONEN	20 MINUTEN	20-30 MINUTEN

## Zutaten

- 400 g            Hähnchenhackfleisch (alternativ 2 große Hähnchenbrustfilets)
- 100 g            Semmelbrösel
- 1                Zwiebel
- 1                Ei
- 50 ml            Milch
- 1 großer Becher Crème fraîche (250 g)
- 12 Stängel      Basilikum
- 250 g            frische Tomaten
- 1                Knoblauchzehe
- 250 g            Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- 500 g            Nudeln (z.B. kleine Muschelnudeln)

## Anleitungen

1. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.  
-----
2. Basilikum waschen, trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und sehr fein hacken.
  - Zwiebel schälen und fein hacken.
  - Mozzarella abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden, bis zum Verwenden kalt stellen.-----
3. Hähnchenhackfleisch, Semmelbrösel, Zwiebel, Ei, Milch, 1/2 TL Salz, 1 TL Pfeffer, die Hälfte des gehackten Basilikum sowie 1 großen EL Crème fraîche in eine Schüssel geben. Alle Zutaten gründlich vermischen (Einweghandschuhe!).  
-----

4. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen (ca. walnussgroß). Die Bällchen mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech setzen und für 20-30 Minuten auf der mittleren Schiene garen.
  - Die Bällchen sollten eine braune Farbe bekommen und vor allem durch sein (Stichprobe nehmen). Ggf. noch etwas länger im Backofen lassen.

---
5. In der Zwischenzeit einen Topf mit ausreichend Wasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen. Ordentlich salzen und die Nudeln hinzugeben. Von der auf der Packung angegebenen Kochzeit 5 Minuten abziehen.
  - 6 EL Nudelwasser abnehmen, beiseite stellen.
  - Halb gare Nudeln abgießen.

---
6. Tomaten, restlichen Basilikum und Knoblauch mit dem Mixer oder Pürierstab zerkleinern.

---
7. Tomatensoße, restliche Crème fraiche und 6 EL Nudelwasser in eine große Pfanne (mit Deckel) geben, aufkochen lassen. Die Mozzarellawürfel dazugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---
8. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren. Hackbällchen und Nudeln hinzufügen, gut mit der Soße vermischen, Deckel auf die Pfanne geben und alles zusammen fünf Minuten leicht köcheln lassen.

---
9. Am besten direkt aus der Pfanne servieren.