Orecchiette-Kasserolle mit ofengerösteten Tomaten und Walnuss-Mozzarella-Hackbällchen

Zubereitungszeit:
60 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	997 kcal	Fett:	37,3
Eiweiß:	51,8g	Davon gesättige Fettsäuren:	13,2g
Kohlenhydrate:	107g	ungesättige Fettsäuren:	24,1g

Zutaten für 4 Portionen :

1	kleine Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
2 EL	Tomatenmark
800 g	geschälte Tomaten
2 EL	brauner Zucker
1 TL	Oregano
1 EL	Balsamico-Essig
1/2 TL	Salz
	gemahlener Pfeffer
2	Rispen süße Cocktailtomaten
500 g	Rinderhackfleisch
1	Ei (Größe M)
30 g	Semmelbrösel
30 g	kalifornische Walnüsse, grob gehackt
1	große Prise Salz
2 TL	getrockenter Oregano
3 EL	geriebener Mozzarella + ca. 60g zum Überbacken
500 g	Orecchiette-Pasta

Zubereitung:

1. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Esslöffel Olivenöl glasig dünsten. Zerkleinerten Knoblauch und optional zerkleinerte Chilischote dazu geben und wenige Minuten unter Rühren weiter garen.

2. Tomatenmark in die Pfanne geben, kurz anschwitzen lassen, dann die Dosentomaten dazu geben. Tomaten mit einem Kochlöffel etwas zerkleinern und alles gut verrühren. Einen Esslöffel Zucker, Oregano und Balsamico-Essig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten lang bei geringer bis mittlerer Temperatur köcheln und reduzieren lassen.

3. Inzwischen die Cocktail-Tomaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit dem restlichen Esslöffel Zucker bestreuen und im Ofen bei 160°C (Umluft: 140°C, Gas: Stufe 1-2) ca. 30 Minuten rösten.

4. Währenddessen die Hackbällchen zubereiten. Dazu das Hackfleisch in eine Rührschüssel geben. Ei, Semmelbrösel, Walnüsse, Salz, Oregano und Mozzarella dazu geben und mit den Händen vorsichtig zu einer homogenen Masse vermengen. Dann mit den Händen zu ca. 3 cm großen Bällchen formen.

5. Die Hackbällchen in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl rundherum anbraten und durchgaren. Dabei ab und an wenden. Tomatensauce noch einmal abschmecken und eventuell nachwürzen, dann die Hackbällchen dazu geben und fünf Minuten lang mit garen.

6. Währenddessen die Orecchiette in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen. Die Pasta mit der Sauce vermengen, in eine große Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und mit den gerösteten Tomaten belegen. Nochmals für ca. 5 Minuten im Backofen (Grillfunktion) überbacken.