



# Ziti aus Neapel

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

### Fleischbällchen

150 Gramm Rindshackfleisch  
20 Gramm Paniermehl  
12.5 Gramm geriebener Parmesan  
1 Eier  
Olivenöl  
½ Esslöffel gehackte Petersilie  
½ Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

### Sauce

½ Zwiebel  
einige Basilikumblätter  
2 Esslöffel Olivenöl  
50g gehackte Hühnerleber  
400g gehackte Tomaten

### Gratin

225 Gramm Ziti (Penne)  
50g würzige, neapolitanische Salami  
175g Fontina oder Mozzarella  
35g geriebener Parmesan  
2 Eier verquirlt



## Und so wird's gemacht

Fleischbällchen: Mischen Sie die gehackte Knoblauchzehe, die Petersilie und den geriebenen Parmesan mit dem Hackfleisch. Weichen Sie das Paniermehl kurz in ein wenig Milch auf, drücken Sie es aus und mischen Sie es unter das Fleisch. Das Ei ein wenig schlagen und auch daruntermischen. Nun formen Sie kleine Bällchen und braten Sie diese in Olivenöl schön braun. Auf Küchenpapier auslegen

Sauce: Hacken Sie die Zwiebel, erhitzen Sie das Olivenöl und dünsten Sie die Zwiebel glasig, geben Sie die Hühnerleber bei und braten Sie diese einige Minuten an, geben Sie die Tomaten dazu, würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer, geben Sie den Basilikum bei, zerreißen Sie dazu die Blätter und köcheln Sie die Sauce auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten

Pasta «al dente» kochen. Giessen Sie die Pasta ab und mischen Sie einige Löffel Sauce darunter, so dass sie nicht klebt

Gratin: Nehmen Sie eine passende Gratinform und buttern Sie diese aus. Nun geben Sie eine Schicht Tomatensauce in die Form und eine Schicht Pasta. Legen Sie einige Fleischbällchen darüber. Schneiden Sie den Salami und den Käse in Scheiben und verteilen Sie einige Scheiben Käse und einige Scheiben Salami über die Pasta. Nun folgt wieder eine Schicht Sauce und das Ganze wiederholt sich bis zur letzten Käseschicht. Nun verquirlen Sie die Eier sanft und giessen Sie diese über dem Gratin. Am Schluss folgt eine Schicht Sauce und der geriebene Parmesan

Backen die Ziti bei 200°C im Ofen ca. 25 Minuten, lassen Sie sie einige Minuten abkühlen und schneiden Sie diese zum Servieren in Portionen.