

# Ziti aus Neapel



## 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  
Mozarella

35g geriebener Parmesan

2 Eier verquirt

## 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 auskühlen und schneiden Sie diese zum Servieren in Portionen.