



Meetballs mit Nudeln aus dem Ninja Foodi - 6 Personen, 45 Minuten

1

Rinderhackfleisch, Eier, Parmesan, Milch, Semmelbrösel, Petersilie, Knoblauch und Salz vermischen und 20 Bällchen daraus formen.

2

SEAR/SAUTÉ wählen, vorheizen und das Öl in den Topf geben. Die Fleischbällchen anbraten und wieder herausnehmen.

3

Tomatensauce, Wasser, Wein und Nudeln in den Topf geben und verrühren. Den Druckdeckel montieren und PRESSURE wählen (LOW - 2 Minuten).

4

Wenn das Druckkochen abgeschlossen ist den Druck 10 Minuten lang auf natürliche Weise abklingen lassen. Nach 10 Minuten den verbleibenden Druck schnell ablassen.

5

SEAR/SAUTE wählen und auf MD stellen. Zutaten umrühren und die Fleischbällchen hinzufügen. Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen. Die Hitze

ZUTATEN

- 680g Rinderhackfleisch
- 2 große Eier
- 50g Parmesankäse, gerieben
- 60ml Milch
- 45g Semmelbrösel
- 15g frische Petersilie, gehackt
- 2 TL granulierter Knoblauch
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1360g Tomatensauce
- 250ml Wasser
- 250ml trockener Rotwein
- 450g trockene Cavatappi-Nudeln
- 250g Ricotta-Käse
- 100g Mozzarella, gerieben

herunterstellen, wenn die Sauce zum Kochen kommt.

6

Nach 10 Minuten den Ricotta einrühren und die Nudelmischung mit Mozzarella bedecken.

BAKE/ROAST - 160°C - 5 Minuten auswählen (oder bis der Käse geschmolzen, sprudelnd und leicht gebräunt ist).

REZEPT - MEETBALLS MIT NUDELN AUS DEM NINJA FOODI