

Rondini mit Brätkügeli



Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Hauptgericht für 4 Personen

8 Rondini (je ca. 150g),
geschält

Salzwasser, siedend

Öl zum Braten

450g Brätkügeli

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Tomaten, in Würfeli

1½ dl Rotwein

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1 dl Vollrahm

1 Bund Basilikum,
fein geschnitten

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Rondini im Salzwasser ca. 12 Min. weich kochen. Rondini herausnehmen, Deckel abschneiden, Kerne herauslösen, Rondini warm stellen.
3. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Brätkügeli ca. 5 Min. braten, herausnehmen. Hitze reduzieren, wenig Öl begeben.
4. Zwiebel andämpfen, Tomaten kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Rahm und Basilikum mit den Brätkügeli begeben, heiss werden lassen, in die Rondini füllen.

Dazu passen: Nudeln, Reis.

Hinweis: Rondini sind nicht zu verwechseln mit den runden Zucchini. Rondini sind viel kompakter und härter als die Zucchini und dürfen nicht roh gegessen werden.

Portion: 424kcal, F 31g, Kh 14g, E 16g

