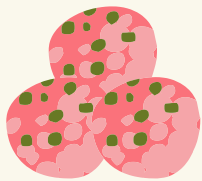


# Fleiscbällchen- Nudeln

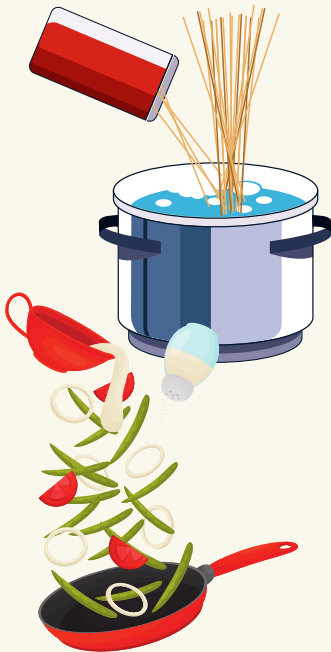


Fertig in 30 Min  
4 Portionen

400g Hackfleisch  
360g Fettucine  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
700g Kohlrabi  
300 ml Schlagsahne  
2 EL Olivenöl  
2 EL Thymian  
2 Spritzer Zitronensaft  
6 EL geriebener ital. Hartkäse  
Salz  
Pfeffer



400g Hackfleisch mit gehacktem Thymian mischen, pfeffern und zu kleinen Bällchen formen. Zwiebeln, Knoblauch würfeln und Kohlrabi waschen, schälen und in 2 cm große Stücke schneiden.



Fettucine in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Danach Nudeln abgießen aber 200ml Nudelwasser auffangen.

Fleiscbällchen in einer Pfanne mit heißem Olivenöl rundherum ca. 3 Min anbraten lassen und dann herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Kohlrabi im Bratensaft ca. 2 Min dünsten lassen. Das restliche Nudelwasser zugießen und alles zugedeckt für 7 Min garen lassen.



Schlagsahne, Thymina und die Klößchen dazugeben und aufkochen lassen. Sauce dann mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft ( 1-2 Spritzer) und 3 EL geriebenem Käse würzen. Nudeln dann untermischen und evtl. Kurz erwärmen.

**Bon Appétit!**