

Caccavella mit Fleischbällchen, Ricotta und Béchamelsauce



Zutaten für 4 Personen:

4 Caccavella „La Fabbrica della Pasta di Gragnano“, 200 g frischer Ricotta, 150 g Mozzarella, 2 hartgekochte Eier, geriebener Käse nach Geschmack.

Für die Fleischbällchen:

200 g Kalbshackfleisch, die Krume einer Scheibe altbackenen Brotes, Milch nach Geschmack, 1 Ei, geriebener Käse nach Geschmack. Petersilie, Basilikum, Salz

Für die Soße:

500 g geschälte Tomaten, natives Olivenöl extra, eine halbe Zwiebel, Basilikum, Salz

Für die Béchamelsauce:

500 ml Milch, 100 g Butter, 50 g Mehl oder Speisestärke, 1 Teelöffel Salz, Muskatnuss nach Geschmack

Zum Braten: Öl nach Belieben

Die **Sauce** zubereiten: Etwas natives Olivenöl extra in eine Pfanne geben, die gehackte Zwiebel, die geschälten Tomaten und das Salz hinzufügen und etwa 20 Minuten kochen lassen. Abschalten und beiseitestellen.

Für die **Hackbällchen**: In einer Schüssel das Brot in etwas frischer Milch einweichen, auspressen und zum Hackfleisch geben. Petersilie, Ei, Käse nach Geschmack und eine Prise Salz hinzugeben. Erst mit einer Gabel, dann mit den Händen die Zutaten vermengen und wenn die Masse zu trocken ist, einen Tropfen Milch hinzufügen. Nun müssen Sie nur noch sehr kleine Klößchen formen und diese in einer Pfanne in heißem Öl ausbacken. Wenn Sie möchten, können Sie sie auch schon am Vortag zubereiten. Die **Caccavella** in reichlich kochendem Salzwasser 20 Minuten lang kochen, dabei darauf achten, dass das Wasser während des Kochens nicht zu sehr kocht, damit sie nicht zerbrechen. Von Zeit zu Zeit vorsichtig umrühren.

Nach Ablauf der Zeit lassen Sie sie mit einem Schaumlöffel abtropfen und legen sie kopfüber in eine leicht mit Öl eingefettete Schale.

In der Zwischenzeit den Ricotta-Käse, den gewürfelten Mozzarella, einen großzügigen Löffel Bechamelsauce und einen Löffel Sauce, eine große Handvoll Fleischbällchen und die in Scheiben

geschnittenen hartgekochten Eier in eine Schüssel geben. Mischen und das gehackte Basilikum und den geriebenen Käse hinzufügen. In die Backformen die restliche, mit etwas Milch eingeweichte Bechamelsauce geben, die Caccavelle mit der Füllung füllen und in den Backformen anrichten. Dann mehr Sauce darüber geben und mit geriebenem Käse abschließen.

Mit Folie oder Deckel abdecken und im heißen Ofen bei **180 °C** etwa **35 Minuten** backen.

Den Deckel entfernen und die Caccavelle weitere **10 Minuten** fertig backen, bis sie leicht gratiniert sind.