

Paul Lindner aus Australien empfiehlt:

### Meatball Pasta Barossa

& Steadfast Shiraz & Cabernet

#### Zutaten für 4 Personen

500 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
½ TL Cayennepfeffer  
½ TL Chiliflocken  
1 TL Fenchelsamen  
3 EL Semmelbrösel  
500 g Orecchiette  
400 g schlanke Zucchini  
4 Knoblauchzehen  
1 unbehandelte Zitrone  
20 Blatt frisches Basilikum  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Rauke  
2 Kugeln Burrata (italienischer Frischkäse)  
4 EL Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Zwiebel pellen und fein hacken, Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Hackfleisch in einer Schüssel mit Zwiebel, Fenchel, Cayennepfeffer, Chiliflocken und Semmelbröseln gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Knoblauchzehen pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone waschen und äußeren, gelben Teil der Schale mit einer Reibe fein abhobeln. Zitronensaft auspressen.

Basilikumblätter, Petersilie und Rauke kurz abspülen, trocknen und grob hacken. Zucchini waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Burrata in einem Sieb abtropfen lassen.

Orecchiette in reichlich Salzwasser 6 Minuten vorkochen, dabei immer wieder umrühren. Pasta abgießen und dabei 1 Becher Nudelwasser auffangen.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Aus dem Hackfleisch walnussgroße Bällchen formen und diese leicht plattdrücken. In einer großen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

2 EL Olivenöl in die gleiche Pfanne geben, Zucchinischeiben darin goldgelb braten. Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren, Hackfleischbällchen wieder in die Pfanne geben, Knoblauchscheiben einstreuen und alles 1 Minute unter Rühren garen, bis der Knoblauch duftet aber nicht braun ist. Nun vorgegarte Pasta, Zitronensaft, Zitronenschale und etwas Nudelwasser dazugeben. Alles gut vermengen und 3 Minuten garen; dabei ab und zu wenden. Zum Schluss die gehackten Kräuter unterheben, salzen und pfeffern. Die Burrata Kugeln mit der Hand halbieren und die Hälften in die Pasta drücken. Vom Herd nehmen und für eine Minute vor dem Servieren stehen lassen, damit der Käse leicht schmilzt. Guten Appetit!

Als rote gute Weinbegleitung zu dieser deftigen Pasta empfiehlt Paul den fruchtbetonten und gleichzeitig kraftvollen Langmeil Steadfast Shiraz & Cabernet. Für Weißweinfans passt alternativ auch sein Langmeil Three Gardens – VMR.