



Aus aller Welt



Italienische Hackbällchen



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Hackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose zerkleinerte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 2 Mozzarella
- italienische Kräuter
- 100 ml Sahne
- Rinderbrühe

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen und mit den Tomaten und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und der Rinderbrühe würzig abschmecken und etwas köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Hackfleischbällchen daraus formen. Die Hackfleischbällchen in eine Auflaufform setzen und mit der Tomatensoße übergießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Hackbällchen damit bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Dazu passen Nudeln oder Baguette.

