

Toskanische Hackbällchen

Zutaten:

(4 Personen)

1 kg Hackfleisch
2 Ei(er)
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
etwas Paniermehl
etwas Salz und Pfeffer
Paprikapulver, rosenscharf
Basilikum, getrocknet



Für die Soße:

2 Dose Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Olivenöl
100 ml Orangensaft
2 BE Sahne
etwas Salz und Pfeffer, Pfeffer, Rosenpaprika
Paprikapulver, rosenscharf
1 TL Kräuter der Provence
125 g Mozzarella zum Überbacken

So geht`s:

Aus Hackfleisch, Ei, Zwiebeln, Knoblauch und 2-3 EL Paniermehl einen Fleischteig kneten, mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und ca. 1 ½ TL Basilikum würzen. Daraus kleine Bällchen formen und diese in eine große Auflaufform legen.

Den Backofen auf Umluft 160° Grad einstellen.

Die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, den Knoblauch dazugeben, mit dem Orangensaft ablöschen und den Saft etwas einreduzieren lassen, dann die Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben, nochmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence, Rosenpaprika und Zucker abschmecken. Die Sauce in die Auflaufform geben und gut zwischen und auf den Hackbällchen verteilen.

Die Hackbällchen ca. 40 min garen lassen.

Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Wer möchte kann zusätzlich noch Tomaten in Scheiben schneiden und jeweils ein Stück Tomate und Mozzarella auf ein Hackbällchen legen, sollten Stücke übrigbleiben, einfach zwischen die Bällchen geben.

Weitere 20 Minuten bei 250° Grad überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist und eine goldene Farbe hat.

Dazu passen Nudeln, Kartoffeln oder Reis.