Hackbällchen in Tomaten – Gemüsesauce, mit Mozzarella überbacken

- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein schönes Gericht für jeden Tag mit mediterraner Note, schmeckt der ganzen Familie. Die Kombination lässt sich wunderbar mit trockenem Reis, Kartoffelpüree oder knusprigem Baguette ergänzen.

Zutaten

- Für die Bällchen: 300 g gemischtes Gehackte, zerbröselt
- 1 altbackenes Brötchen, kalt eingeweicht, gut ausgedrückt
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt mit etwas Salz gerieben
- 150 g Mozzarella in dünnen Scheiben
- Für die Tomaten – Gemüse Sauce: 80 g Knollensellerie in dünnen Streifen
- 80 g geputzte Möhren in dünnen Streifen
- 1 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen
- 1 El Tomatenmark
- 800 g geschälte italienische Tomaten (Dose)
- 2 – 3 frische Tomaten, grob gewürfelt
- 5 El Olivenöl
- 6 Stiele gezupfter Basilikum in dünnen Streifen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem Gehackten, dem Brötchen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie oder Schnittlauchröllchen und dem Ei, einen gut gebundenen Fleischteig mengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit feuchten Händen kleine Bällchen (Ca. 25 g schwer) formen.

Schritt2

Die Zwiebeln und die Chiliwürfelchen anschwitzen und die Gemüsestreifen dazu geben, kurz mit dem Tomatenmark angehen lassen.

Schritt3

Mit den Dosentomaten aufgießen und ca. 15 min. leise köcheln lassen. Die Hackbällchen und die Tomatenwürfel dazu geben, salzen, pfeffern. In eine ausreichend große Auflaufform geben. Die Bällchen mit den Mozzarella - Scheiben belegen.

Schritt4

Ca. 15 – 20 min. bei 180 ° C auf der 2. Schiene von oben garen. In den letzten 5 min. mit Mozzarella belegen, auf der obersten Schiene appetitlich überbacken.

Schritt5

Mit den Basilikumstreifen bestreut zu Tisch geben. Dazu passt ein trockner Reis oder auch Kartoffel Püree oder knuspriges Baguette.

Rezeptart: Fleischgerichte, Hackfleischgerichte, Schnelle Rezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackbaellchen-in-tomaten/