

Hackbällchen Toskana aus dem Ofen



Für die Hackfleischbällchen

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL italienische Kräuter
1 TL TK Petersilie
1 TL Paprikapulver edelsüß

Für den Rest

690 ml passierte Tomaten
2 EL Olivenöl extra nativ
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Kirschtomaten
1 Mozzarellakugel
1-2 TL Salz
½ TL Zucker
1 TL italienische Kräuter
½ TL Pfeffer

1. Alle Zutaten für die Hackfleischbällchen vermischen und zu Bällchen formen. Abhängig von der Größe werden sollten es ca. 12-16 Bällchen werden. **Mein**

Tipp:

am besten mit nassen Händen formen, so klebt die Masse nicht.

2. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
3. Zwiebel in Würfel und Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. Kirschtomaten halbieren und Mozzarella in Scheiben schneiden.
5. Olivenöl in einer Servierpfanne erhitzen.
6. Geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe in dem Olivenöl auf mittlerer Hitze anbraten.
7. Nach ca. 2-3 Minuten passierte Tomaten dazugeben und aufkochen lassen.
8. Halbierte Kirschtomaten und Gewürze einrühren.
- 9 Hackfleischbällchen in der Tomatensoße platzieren und Mozzarellascheiben drauf legen.
10. Für 20 Minuten ab in den Ofen.