Rezept

Hackbällchen in Tomatencreme

Ein Rezept von Hackbällchen in Tomatencreme, am 28.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
150 ml	Milch
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
1-2 EL	Rotweinessig
500 g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei
	Pfeffer
200 g	Mozzarella
2	Knoblauchzehen
1	Brötchen (vom Vortag)
2 EL	Zucker
2 EL	Sambal oelek
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 TL	mittelscharfer Senf
	Salz
1-2 TL	getrockneter Majoran
3 Stängel	Basilikum (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Milch erwärmen. Brötchen klein würfeln und in der Milch einweichen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 1-2 Min. andünsten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.

2. Tomatenmark und Sambal oelek dazugeben und unterrühren. Mit Essig ablöschen und die Tomaten dazugießen. Die Sauce zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Brötchen ausdrücken und dazugeben. Alles mit Senf und Ei verkneten. Die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und nebeneinander in eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) setzen.

5. Die Tomatensauce mit dem Pürierstab fein pürieren und über die Hackbällchen gießen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Hackbällchen verteilen.

6. Die Hackbällchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. überbacken. Nach Belieben das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über das Gratin streuen.