

Rezept

Eier-Käse-Bällchen in Tomatensauce

Ein Rezept von Eier-Käse-Bällchen in Tomatensauce, am 09.06.2026

Zutaten

120 g altbackenes Weißbrot	1/2 Bund Petersilie
4 Eier	400 g frisch geriebener Parmesan und Pecorino
Pfeffer	Salz
1 Möhre	2 Stangen Staudensellerie
1 kleine Zwiebel	800 g Tomaten
2 EL Olivenöl + 1/4 l Olivenöl zum Frittieren	2 EL Tomatenmark

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Das Weißbrot von der Rinde befreien und in Wasser etwa 10 Min. einweichen. Gut ausdrücken und sehr fein zerpfücken. 2-3 Petersilienstängel waschen, Blättchen fein hacken.
2. Das Brot, die Petersilie, die Eier und den Käse zu einem gut gebundenen Teig verkneten, mit Pfeffer und eventuell vorsichtig mit Salz würzen und etwa 4 Std. kühl stellen.
3. Für die Tomatensauce Möhre schälen und klein würfeln. Sellerie waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten überbrühen, häuten und klein würfeln.
4. Möhre, Sellerie und Zwiebel in 2 EL Öl andünsten. Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. dünsten.
5. Inzwischen aus der Käsemasse mit den Händen ovale, etwa pflaumengroße Bällchen formen. In einem weiten Topf das Olivenöl zum Frittieren erhitzen. Die Bällchen darin portionsweise rundherum gut braun werden lassen, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten.
6. Die Tomatensauce mit dem Pürierstab durchmischen. Mit dem Tomatenmark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bällchen in die Tomatensauce geben und etwa 5 Min. darin ziehen lassen. Übrige Petersilie waschen und die Blättchen fein hacken. Die Käsebällchen damit bestreut servieren.