

Rezept

Italienische Ofenbällchen

Ein Rezept von Italienische Ofenbällchen, am 16.09.2024

Zutaten

400 g Hackfleisch vom Kalb (oder Schulterfleisch)	1 Knoblauchzehe
100 g Parmaschinken	4 Sardellenfilets
1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Basilikum
4 EL frisch geriebener Parmesan	4 EL Pinienkerne
50 g Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	1 Kugel Mozzarella (125 g)
je 1 Hand voll Kirschtomaten und Oliven	2 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. > Wenn der Metzger Ihnen kein Fleisch fürs Kalbshack durch den Wolf dreht, müssen Sie sich selbst drum kümmern. Dazu das Stück Schulterfleisch mit einem scharfen Messer zuerst in dünne Scheiben und diese dann in feine Streifen schneiden. Dann noch mal grob darüber hacken.
2. > Die Knoblauchzehe schälen und wie den Schinken und die Sardellenfilets grob schneiden oder hacken. Die Zitrone heiß waschen und trockenreiben, dann von der Hälfte die Schale dünn abreiben. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen. Dies alles samt Parmesan, Pinienkernen und Bröseln mit dem Fleisch vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella vierteln und in Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen.
3. > Die Fleischmasse in den Mixer geben und dort klein hacken – es soll kein Aufstrich werden, sie kann also ruhig noch ein wenig grob sein. Davon mit dem Esslöffel Portionen von knapp 50 g abnehmen und aufs Brett "klopfen". Dort mit angefeuchteten Händen zu Fladen formen, auf die je 1 Stück Mozzarella, 1 Tomate oder 1 Olive kommt. Man kann das aber auch kombinieren, zum Beispiel 1 Stück Mozzarella in die angeschnittene Tomate oder die entsteinte Olive stecken und auf den Fladen legen. Das wird dann zu Bällchen geformt.
4. > Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen, ein Backblech ölen. Die Hackbällchen auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 20-25 Minuten garen. Dazu schmecken Röstbrot mit Pesto oder Tomatensauce.