

Gefüllte Hackfleischbällchen mit Mozzarella und Tomatensauce

Vorbereitungszeit: 90 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Spaghetti: 250 gr

Fleischbällchen

- Ei: 1
- Knoblauchzehe: 1 fein gehackte
- Majoran: ½ TL
- Mini Mozzarella: 12 Kugeln
- Paprikapulver edelsüß: 1/2 TL
- Rinderfaschiertes / Hackfleisch: 500 gr
- Salz: 1 TL
- Vollkorn Semmelbrösel: 4 EL

Sauce

- Frisch gehacktes Basilikum: Eine Hand voll
- Knoblauchzehen: 2
- Olivenöl: 2 EL
- Oregano: 1 TL
- Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken: 200 gr
- Salz: n. B.
- Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Peterswurz, Petersilie): 300 gr
- Tomatenmark: 2 EL
- Zwiebel: 1



Vorbereitung

1. Für die Tomatensauce das Gemüse, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Zwiebel und Knoblauch in einer ofenfesten Pfanne oder Form in etwas Öl anrösten.
3. Gemüse und Tomatenmark zugeben und für 4-5 Minuten weiterrösten.
4. Mit **Pomìto Passierten Tomaten** ablöschen, **Pomìto Tomatenfruchtfleisch**, Oregano, Basilikum sowie eine kräftige Prise Salz zugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
5. Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.
6. Für die Hackfleischbällchen alle Zutaten, bis auf den Mozzarella, miteinander vermengen. Mit den Händen eine Portion entnehmen, flach drücken, mit einer Kugel Mozzarella belegen und kleine Bällchen daraus formen.
7. Die Hackfleischbällchen auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen und für ca. 15 Minuten backen.
8. Nach 15 Minuten die Bällchen aus dem Backrohr nehmen und den Bräter zur Tomatensauce geben. Für weitere 15 Minuten zurück ins Backrohr stellen.
9. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente garen und abseihen.
10. Die Hackfleischbällchen aus dem Backofen nehmen und mit den Spaghetti anrichten. Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Bio Passierte
Tomaten 500 gr

