

## Gefüllte Hackfleischbällchen mit Mozzarella und Tomatensauce



Zubereitungszeit: 90 min.  
Schwierigkeitsgrad: Leicht

## Zutaten (4 Personen)

- **Zutaten**
  - Spaghetti 250 gr
- **Tomatensauce**
  - BIO Passierte Tomaten 500g 500 gr
  - Frisch gehacktes Basilikum Eine Hand voll
  - Knoblauchzehen 2
  - Olivenöl 2 EL
  - Oregano 1 TL
  - Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 200 gr
  - Salz n. B.
  - Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Peterswurz, Petersilie) 300 gr
  - Tomatenmark 2 EL
  - Zwiebel 1
- **Hackfleischbällchen**
  - 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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

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 **Pomito Passierten Tomaten** ablöschen, **Pomito 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.

- *Chez\_SimoneMarie*