

Hackbällchen mediterran mit Tomate und Mozzarella



Einkaufsliste:

Für die Hackbällchen:

- 400g Rinderhack
- 1 rote Zwiebel
- 2EL Tomatenmark
- 1 handvoll Basilikum
- 1TL Oregano
- 1TL Meersalz
- 1TL schwarzen Pfeffer
- Etwas Thymian
- 2EL Olivenöl + Olivenöl zum Anbraten
- 200g Mozzarella

Für die Sauce

- 400g gehackte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 150ml Rotwein (oder mehr Brühe)
- 100ml Gemüsebrühe
- 3EL Olivenöl
- 1 handvoll Basilikum
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1TL Oregano

So wird's gemacht

Für den Teig

Für die Hackbällchen das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken und mit Gewürzen, Tomatenmark und Olivenöl hinzugeben. Zu einer homogenen Masse verarbeiten. Entweder die Hälfte des Mozzarella mit verkneten oder etwas Käse in die Mitte der Bällchen drücken. Je etwa 1 EL Hackfleisch-Masse zu Bällchen formen. Olivenöl erhitzen und Bällchen von allen Seiten kurz anbraten mit dem Rotwein ablöschen, kurz köcheln lassen. Bällchen in eine ofenfeste Form geben. Zum Rotwein die Tomaten und die restlichen Zutaten geben. Kurz aufkochen und dann über die Hackbällchen geben.

Im Ofen bei 180°C Umluft etwa 30 Minuten backen lassen, dabei nach der Hälfte die Bällchen einmal drehen. Nach den 30 Minuten Bällchen mit Mozzarella belegen und nochmals etwa 15 Minuten backen bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Mit Pasta servieren.