



Hackbällchen Toskana

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 30 min
Zubehör: große Ofenhexe

Zutaten:

500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Ei
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 TL "Meat Allrounder" (Just Spices)

1 Kugel Mozzarella

1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
190 g Tomatenmark
300 g Sahne
400 g Milch
100 g Wasser
3 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
Majoran / Thymian nach Geschmack

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Hack, Ei und den Gewürzen gut mischen.
8 gleich große Bällchen formen und in die große Ofenhexe legen.

Knoblauch fein hacken und mit dem EL Öl im Mixtopf 2 min/120 ° C / Stufe 1 andünsten.
Restliche Soßenzutaten zugeben und 5 min / 100° C / Stufe 2 erhitzen.

Soße über die Hackbällchen gießen.

Mozzarella in 8 Scheiben schneiden und auf die Hackbällchen legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 min. backen.

