

Mediterrane Hackbällchen

Zutaten

Hackbällchen

- 2 Schalotten
- 500 g Rinderhack
- 70 g Tomatenmark
- 1 TL Basilikum, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Pfeffer
- 20 g Olivenöl + Öl zum Anbraten

Sauce

- 400 g gehackte Dosentomaten
- 70 g Tomatenmark
- 1 TL Gemüsebrühpulver
- 150 ml Rotwein
- 100 ml Wasser
- 1TL Basilikum, getrocknet
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- Salz & Pfeffer
- 200 g Mozzarella

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen
2. Schalotten in kleine, feine Würfel schneiden.
3. Hackfleisch, Tomatenmark, Basilikum, Oregano, Salz, Pfeffer und Öl mit den Zwiebeln vermengen.

4. Jeweils 1 EL von der Masse abnehmen und daraus mit den Händen kleine Kugeln formen.
5. In heißem Fett auf dem Herd anbraten und anschließend in eine Auflaufform geben.
6. Für die Sauce: Tomaten, Tomatenmark, Gemüsebrühpulver, Rotwein, Wasser, Basilikum, Majoran und Oregano in einen Topf geben und etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Sauce über die Bällchen gießen, im Ofen 30 Minuten garen.
8. Den Mozzarella zerzupfen, über den Bällchen verteilen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen backen, bis der Käse schön zerlaufen ist . Fertig!

Tipp: Mit Bandnudeln oder frischem Baguette servieren!