

Kochen mit Klaus

Gefüllte Hacktaschen auf Tomatensauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 3 EL Semmelbrösel, 1 Ei, Pfeffer, Salz, 2 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, Öl, Ketchup, 1 Pck. Mozzarellakugeln, Petersilie,
- 3 EL Tomatenmark, 0,5 l passierte Tomaten, Rotwein, Majoran,
- Thymian, Basilikum, Oregano, Hamburgerpresse

Zubereitung:

1. Zwiebeln klein, Knobi fein würfeln. $\frac{1}{2}$ Zwiebeln, Ei, Semmelbrösel, Pfeffer, Petersilie, 1 TL Salz mit Hack vermengen.



2. Klarsichtfolie über das untere Teil der Presse legen, Hack einfüllen, Folie überschlagen u. mit dem Oberteil 6 Patties pressen, aus der Folie holen u. auf ein Brett legen, mit etwas Ketchup benetzen. Je 2 Mozzarellakugeln mit den Fingern zerquetschen u. mittig auf die Patties geben, diese zusammenklappen u. die Ränder verschließen.



3. Restl. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten. Tomatenmark mitbraten, mit passierten Tomaten ablöschen. Sämig einköcheln lassen, evtl. mit etwas Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



4. Hacktaschen in heißem Öl beidseitig braun braten u. auf der Sauce zur Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Pasta oder Reis servieren.

