

Kochen mit Klaus

Hackbällchen-Pfanne Toscana

Zutaten: (Für 4 Personen)

- Olivenöl, 500 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen,
- 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, 250 ml Cremefine, 1 TL Zucker, Petersilie,
- je 2 TL süßes & scharfes Paprikapulver, Senf, 1 Dose geh. Tomaten,
- 2 rote Paprika, 4 EL Tomatenmark, Basilikum, Oregano, Majoran,
- Rosmarin, Thymian, 300 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi fein, Paprika klein würfeln. Mozzarella in Scheiben schneiden u. beidseitig salzen.



2. ½ Zwiebeln, ½ Knoblauch, Paprika in Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten, mit Tomaten u. Cremefine ablöschen. Ca. 15 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern würzen u. einkochen.



3. Restl. Zwiebeln, Knobi, Hack, Semmelbrösel, Paprikapulver, Ei, Senf, 1 TL Salz u. Pfeffer vermengen, ca. 18-20 Bällchen formen. In Öl braten, Sauce unterheben u. Käse auflegen. Mit geschlossenem Deckel den Käse ca. 10 Min. schmelzen lassen.



Tipp des Chaoten:

Hackbällchen auf Spaghetti oder Maccheroni servieren.

