

Kochen mit Klaus

Hackbällchen-Tomatensahne-Topf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- Olivenöl, 400 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, 250 ml Cremefine, 1 TL Zucker, Petersilie,
- Je 2 TL Paprikapulver & Senf, 4 EL Tomatenmark, 250 g Mozzarella,
- 500 ml pass. Tomaten, 200 g braune Champignons, Basilikum,
- Oregano, Majoran, Rosmarin, Öl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi fein würfeln, Pilze vierteln.



2. Hack, ½ Zwiebeln, ½ Knobi, Kräuter, Semmelbrösel, Paprikapulver, Ei, Senf, ¾ TL Salz u. Pfeffer vermengen, ca. 18 Bällchen formen, in heißem Öl rundum knusprig braten u. in eine Auflaufform legen.



3. Restl. Zwiebeln, Knobi, im Bratfett andünsten, Tomatenmark mitbraten, mit Tomaten u. Cremefine ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern würzen u. etwas einkochen. Pilze zugeben u Sauce über die Hackbällchen geben, mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C 30 Min. überbacken, dann bei 180°C noch 20 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit Pasta oder Reis servieren.

