

Kochen mit Klaus

Tortelloni-Hackbällchen-Auflauf

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g gem. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, 3 Zwiebeln, 1 Ei,
- 60 g Paniermehl, Petersilie, Majoran, 1 TL Senf, Oregano, Basilikum,
- 250 g Paprika-Mix, 3 Knobizehen, Olivenöl, 100 g Tomatenmark,
- 2 EL Mehl, 200 ml Rotwein, 250 ml Brühe, 1 Dose Pizzatomen,
- 3 EL Bratensaft, 800 g Käse-Tortelloni, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Hackfleisch mit je 1/3 Zwiebeln u. Knobi, Ei, Salz, Pfeffer, Petersilie, Senf, Chiliflocken, 1 EL Bratensaft u. Paniermehl verkneten. 25-30 Bällchen daraus formen, in heißem Öl rundum braun braten u. herausnehmen.



2. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Paprika zufügen u. mitdünsten. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, anschwitzen. Mit Rotwein, Tomaten u. Brühe ablöschen, restl. Bratensaft zugeben, Kräuter unterheben. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Tortelloni unterheben u. ca. 15 Min. köcheln lassen.



3. Alles in eine große Auflaufform geben, Hackbällchen daraufsetzen, Mozzarella darüber verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit frischem Basilikum garniert servieren.

