

Gebackene Fleischbällchen

40—45 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Faschiertes, vom Rind
1	Ei
40 g	Semmelbrösel
100 ml	Warme Milch
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Petersilie geschnitten
0.5 TL	Himalayasalz
0.25 TL	Pfeffer schwarz ganz

Für die Sauce

2 EL	Olivenöl
400 g	Gehackte Tomaten
1 TL	Zucker
0.5 TL	Himalayasalz
0.5 TL	Bio Knoblauch granuliert
1 TL	Bio Oregano
70 g	Mozzarella
	Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Semmelbrösel und Milch in einer kleinen Schüssel vermengen und 5 Minuten quellen lassen. Hackfleisch, Ei, Bröselmischung, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und mit den Händen gut vermengen. Aus der Masse ca. 15 golfballgroße Fleischbällchen formen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Olivenöl, Tomaten, Zucker, Salz, Knoblauch und Oregano in einer Auflaufform vermischen. Die Fleischbällchen darauf verteilen (sie müssen nicht vollständig bedeckt sein).
3. 20 Minuten backen, dann Mozzarella darüber reiben und weitere 3 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Warm servieren und mit Petersilie bestreuen.