

Gebackene Fleischbällchen

40—45 Min

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.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Hack, 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 gerebelt
70 g	Mozzarella
	Frische Petersilie zum Garnieren