



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 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

