

Überbackene Meatballs „Italian Style“

60–70 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird das Rinder-Faschierte mit der gepressten Knoblauchzehe verknetet. Nun mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und falls notwendig nachwürzen. Nun werden aus der Masse kleine Bällchen gerollt und in eine große Auflaufform gelegt.

2 Anschließend wird die Sauce zubereitet. Dafür werden die Dosentomaten mit dem Tomatenmark und dem Schlagobers zu einer cremigen Masse verrührt. Abschließend wieder mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Tomatensauce über die Meatballs gießen und ab in den Ofen. Die Meatballs werden für 30 Minuten bei 180 °C gebacken. In der Zwischenzeit wird der Büffelmozarella in feine Teilchen gezupft.

4 Nach 30 Minuten wird dieser auf den Auflauf gegeben und nochmals für weitere 20 Minuten gebacken.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Rinderfaschiertes
1 Stk.	Knoblauchzehe
1	Dose Tomatenstücke (à 400g)
2 EL	Tomatenmark
1 Pkg.	Büffel-Mozzarella
125 ml	Schlagobers
1 TL	Bio Oregano
1 TL	Bio Basilikum gerebelt
0.5 TL	Rosmarin geschnitten
0.5 TL	Thymian gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen