



Hackbällchen Toskana

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Hackfleisch, gemischt	500 g
italienische Kräuter, getrocknet	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	2 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Tomatenmark	20 g
Schlagsahne	200 g
Mozzarella	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Auflaufform, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Basilikum waschen, trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. In den Mixbehälter Hackfleisch, italienische Kräuter, 1 TL Salz und etwas Pfeffer geben und 20 Sek./Stufe 3 vermengen. Aus der Masse 16 kleine Bällchen formen und in die Auflaufform geben.
3. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und Anbratstufe/2 Min. braten. Gehackte Tomaten, Tomatenmark, Sahne, Salz und Pfeffer zugeben und 9 Min./100 °C/Stufe 1 garen.
4. Währenddessen Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
5. Fertige Sauce über die Hackbällchen geben, mit Mozzarella belegen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
6. Anschließend Hackbällchen Toskana vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen Nudeln, Reis oder Ciabatta.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	39 g