

Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 ml Milch
1 Brötchen (vom Vortag)
2 EL Olivenöl
2 EL Zucker
1 EL Tomatenmark
2 TL Sambal oelek
1-2 EL Rotweinessig
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
500 g gemischtes Hackfleisch
1 TL mittelscharfer Senf
1 Ei
Salz/ Pfeffer
1-2 TL getrockneter Majoran
200 g Mozzarella
3 Stängel Basilikum (nach Belieben)



Hackbällchen in Tomatencreme



4 Portionen



40 min
Zubereitung



25 min
Backzeit

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Milch erwärmen. Brötchen klein würfeln und in der Milch einweichen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 1-2 Min. andünsten.

Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark und Sambal Oelek dazugeben und unterrühren. Mit Essig ablöschen und die Tomaten dazu gießen. Die Sauce zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

Inzwischen das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Brötchen ausdrücken und dazugeben. Alles mit Senf und Ei verkneten.

Die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und nebeneinander in eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) setzen.

Die Tomatensauce mit dem Pürierstab fein pürieren und über die Hackbällchen gießen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Hackbällchen verteilen.

Die Hackbällchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. überbacken. Nach Belieben das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Bällchen abzupfen und über das Gratin streuen.

... und dazu?

Dazu passt ein frisch gemachtes Kartoffelpüree oder schmale grüne Bandnudeln und ein Blattsalat mit einem Dressing.