



Fleischbällchen mit überbackenem Mozzarella

Polpette di carne con mozzarella al forno – Hackbällchen in Tomatensauce

 Leicht  4 Portionen  60 min.



Wenn Fleischbällchen und Mozzarella sich in einem Bett aus Tomatensauce verbinden, dann sind es nicht nur Fleischbällchen, sondern saftig-mediterrane Polpette di carne.

Delizioso! Und womöglich das Leckerste, was aus Fleischbällchen werden kann.

Schnell zubereitet und für jeden Anlass geeignet.

Zutaten

250 g Hackfleisch vom
Schwein
250 g Hackfleisch vom
Rind
2 Kugeln Mozzarella
1 Handvoll Basilikum
1 Zwiebel
100 ml Milch
1 Packung Oro di Parma
Sugo Kräuter
Tomatensauce (400 g)
15 schwarze Oliven
1 Ei
Paniermehl nach Bedarf
Weißbrot oder trockenes
Brötchen (vom Vortag)
2 EL Olivenöl „extra
vergine“, Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Weißbrot, Milch, Zwiebeln, Mozzarella, Oliven,
Basilikum

Zunächst das Weißbrot in kleine Stücke schneiden und in der Milch einweichen. In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebeln klein schneiden und den Mozzarella grob würfeln. Die Oliven ebenfalls in kleine Stücke schneiden und das Basilikum fein hacken.

Schritt 2: Die Fleischbällchen

Zutaten: Zwiebeln, Ei, Oliven, Basilikum, Salz, Pfeffer,
Weißbrot, Hackfleisch, Paniermehl, Olivenöl, Tomatensauce,
Mozzarella

Nun kannst du fleißig die Fleischbällchen formen. Gib zuerst Zwiebeln, Ei, Oliven und Basilikum mit dem Hackfleisch in eine Schüssel und würze die Mischung mit Salz und Pfeffer. Das eingeweichte Weißbrot hinzugeben und die gesamte Masse gut mit Paniermehl vermengen. Aus dieser Hackfleischmasse kannst du nun kleine, etwa kastaniengroße Bällchen formen und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Als nächstes gibst du die Packung Oro di Parma Sugo Kräuter Tomatensauce zu den Fleischbällchen in die Pfanne und erhitzt sie. Zu guter Letzt kommen die Mozzarellawürfel dazu. Jetzt wandert die Pfanne für ca. 15-20 Minuten bei 180-220 °C in den Backofen. Fertig sind die herrlich duftenden überbackenen Fleischbällchen. Buon appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte