

Rezept Mozzarella-Hackbällchen „Toskana“ mit Nudeln



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	Als Beilage:
750g Gehacktes halb & halb 600g Honigtomaten 4-5 Kugeln Mozzarella 150ml Sahne 5 EL Tomatenmark Italienische Kräuter Pfeffer, Salz etwas Öl Petersilie	500g Nudeln

Zunächst das Gehackte mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, zu kleinen Hackbällchen formen und von allen Seiten in etwas Öl gut anbraten.

Die Bällchen im Anschluss in einer Auflaufform auslegen und zur Seite stellen.

Nun die gewaschenen Honigtomaten mit dem Tomatenmark, den italienischen Kräutern und der Sahne in einer Küchenmaschine vermengen und abschmecken.

Die Tomatensoße über die Hackbällchen geben und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darüber verteilen.

Bei 175°C Ober- und Unterhitze sollte alles ca. 30 - 40 min. garen. Passt jedoch auf, dass der Käse nicht zu dunkel wird.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Anweisung zubereiten und alles mit Petersilie garniert servieren.

Wir wünschen euch einen Guten Appetit!

