

## Hackbällchen in Sauce



**Zubereitungszeit:** 40 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (2 Personen)

#### • Zutaten

- Passierte Tomaten 500g 150 g
- Ei 1
- Geriebener Parmigiano Reggiano 60 g
- Knoblauch 1 Zehe
- Mortadella (vom Schwein oder Huhn) 60 g
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Paniermehl 30 g
- Pfeffer n. B.
- Rinder- und Kalbshackfleisch 200 g
- Salz n. B.
- Thymian n. B.

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**



## Zubereitung

1. Hackfleisch, Ei, Parmesan, fein gehackte Mortadella, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Thymian in eine große Schüssel geben und alle Zutaten mit der Hand zu einer kompakten und homogenen Masse verkneten.
2. Den Teig in gleiche Teile teilen und Bällchen daraus formen.
3. Den Knoblauch in etwas nativem Olivenöl extra anschwitzen und die Hackbällchen nacheinander rundherum scharf anbraten.
4. Dann die **Passierte Tomaten** hinzufügen und die Bällchen auf kleiner Flamme 30 Minuten garen.