Pomito

Hackbällchen in Sauce

Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 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.

Vorbereitung

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

L+ Passierte Tomaten 150 g