



# Hackbällchen Toskana

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

## Zutaten:

- 400 g Hackfleisch
- 800 g Tomaten, stückige
- 250 ml Sahne ohne Cremefine
- Salz & Pfeffer
- Basilikum
- 1 TL Fleischbrühe, instant
- 1 EL Speisestärke
- 125 g Mozzarella



## Zubereitung:

1. Backofen auf 200° Celsius Umluft vorheizen
2. Hackfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
3. Zu kleinen Bällchen formen (ca. 3 cm Durchmesser) und in eine Auflaufform setzen
4. Tomaten mit der Sahne in einem Topf aufkochen und kräftig würzen
5. Speisestärke mit etwas Wasser auflösen und in die Soße rühren
6. Soße über die Hackbällchen gießen
7. Mozzarella in Stücke schneiden und auf die Hackbällchen legen
8. Hackbällchen im Ofen ca. 30 Minuten backen

Dazu passt prima etwas Reis und Salat.