

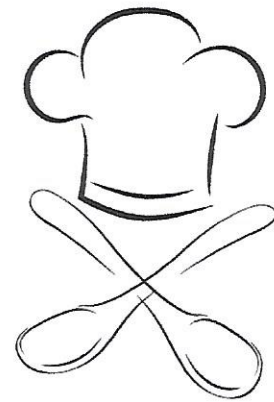


Unsere Rezeptempfehlung:

Hackbällchen in Tomatensoße (4 Personen)

Zutaten für die Hackbällchen:

- 600g Hackfleisch gemischt
- 1 Zwiebel
- 2 EL Paniermehl
- 3 EL Reis (wer mag)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Paprikapulver edelsüß oder scharf
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Salz
- 1 Ei



Zutaten für die Soße:

- 400 g Kirschtomaten aus der Dose
- 200 ml Rinderbrühe
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1-2 Lorbeerblätter
- 50-100 ml Sahne

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und ganz fein würfeln. Alle Zutaten für die Hackbällchen in eine Schüssel geben, gut verkneten und aus der Masse kleine Bällchen formen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Bällchen von allen Seiten anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Sahne, Tomaten, die Gewürze sowie die Lorbeerblätter dazugeben. Die Bällchen in der Soße ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Hackbällchen mit Reis oder Nudeln servieren.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: