



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Hackbällchen Toscana aus dem Römertopf

- 500 g Hackfleisch
- Kräuter (Oregano, Thymian, Basilikum)
- Knoblauch
- 1 Dose 400 g stückige Tomaten
- 100 g Sahne
- 3 EL italienische Kräuter (TK)
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Knoblauch
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 Kugel Mozzarella



Hackbällchen Toscana aus dem Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Den Römertopf **wässern** 1 Std. reicht. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter Oregano, Thymian, Basilikum und nach Geschmack Knoblauch dazugeben. 12 - 15 kleine Bällchen formen und in den gewässerten Römertopf legen. Für die Tomatensoße die gehackten Tomaten mit der Sahne, den italienischen Kräutern, Tomatenmark und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Hackbällchen geben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Den Römertopf bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 - 50 min. garen Aufpassen, dass der Käse nicht zu dunkel wird. Den Backofen nicht vorheizen ein Römertopf kommt immer in den **kalten** Backofen. Dazu passt Reis oder Nudeln.