



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Italienische Fleischbällchen im Bratschlauch aus dem Backofen

- 500 g Hackfleisch
- Kräuter (Oregano, Thymian, Basilikum) oder 3 EL italienische Kräuter (TK)
 (für die Fleischbällchen)
- Knoblauch
- 1 Dose 400 g stückige Tomaten
- 100 g Sahne
- 3 EL italienische Kräuter (TK) (für die Sauce)
- 2 EL Tomatenmark
- 1½ - 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 Kugel Mozzarella
- Parmesan



Italienische Fleischbällchen im Bratschlauch Video bei YouTube



mychannel2016HD Website

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter Oregano, Thymian, Basilikum oder 3 EL italienische Kräuter (TK) und nach Geschmack Knoblauch dazugeben. 7 - 10 kleine Bällchen formen und in den vorbereiteten Bratschlauch (Angaben des Herstellers) legen. Für die Tomatensoße die gehackten Tomaten mit der Sahne, den italienischen Kräutern (TK), Tomatenmark und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Hackbällchen geben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Den Bratschlauch auf einem Backblech bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 - 50 min. garen. Aufpassen. Dazu passen Spaghetti mit Parmesan.