

Hackbällchen Toskana - das cremige Ofen-Gericht für die ganze Familie

Zarte Hackbällchen in einer sämigen Tomaten-Sahne-Sauce, obendrauf zerläuft goldbrauner Mozzarella – und die ganze Küche duftet nach Italien. Genau das ist Hackbällchen Toskana, und wir versprechen euch: Dieses Rezept wird euer neuer Familien-Liebling. Es ist unfassbar einfach und ist innerhalb einer Stunde fertig auf dem Tisch. Perfekt für ein gemütliches Abendessen unter der Woche, aber auch schick genug für Gäste. Wenn ihr schon mal nach "Rezept mit Hackfleisch und Mozzarella" oder "italienische Hackbällchen aus dem Ofen" gesucht habt, seid ihr hier goldrichtig gelandet. Schnappt euch eure Zutaten, wir legen los!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min.

Zutaten

500 g Rinderhack
1 Ei
1 EL Senf
2 EL Semmelbrösel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL TK italienische Kräuter
3 EL Sahne (von den 200 ml)

Zutaten für die Sauce:

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL Tomatenmark
800 ml Dosentomaten, gehackt
restliche Sahne (von den 200 ml)
1 EL Oregano
Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 Kugeln Mozzarella

Zubereitung

1. Gebt zuerst das Rinderhack in eine große Schüssel. Fügt Ei, Senf, Semmelbrösel, die TK-Kräuter und 3 EL Sahne hinzu. Würzt alles großzügig mit Salz und Pfeffer. Verknetet die Masse gründlich, bis sie schön homogen ist. Formt daraus etwa 16 golfballgroße Hackbällchen. Legt die Hackbällchen nebeneinander in eine Auflaufform.

2. Erhitze nun 1 EL Olivenöl in einem Topf. Dünste darin die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch glasig an. Gebe das Tomatenmark dazu und lasse es kurz mit anrösten, bis ein herrliches Aroma entsteht. Gieße die gehackten Dosentomaten und die restliche Sahne dazu. Würze die Sauce ordentlich mit Salz, Pfeffer und Oregano. Lasse sie einige Minuten leicht köcheln.
3. Gieße die fertige Sauce anschließend gleichmäßig über die Hackbällchen und schiebe die Auflaufform in den Backofen. Stelle den Ofen jetzt auf 180 °C Umluft. Schneide die zwei Kugeln Mozzarella in Scheiben, sodass für jedes Hackbällchen eine Scheibe bereitliegt. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, gebe ihr den Mozzarella auf die Hackbällchen. Schiebe die Auflaufform für etwa 30 Minuten in den Ofen.
4. Holt eure Hackbällchen Toskana heraus, sobald der Käse goldbraun geschmolzen ist. Genieße sie am besten sofort mit der ganzen Familie oder euren Gästen. Dazu passen Pasta, frisches Brot, Baguette oder Orzo-Nudeln perfekt.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/hackbaellchen-toskana-das-cremige-ofen-gericht-fuer-die-ganze-familie>