

Polpette di carne con mozzarella al forno

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Hackfleisch vom Schwein
- 250 g Hackfleisch vom Rind
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Handvoll Basilikum
- 1 Zwiebel
- 100 ml Milch
- 1 Glas ORO d'Italia Kräuter Tomatensauce
- 15 schwarze Oliven
- 1 Ei
- Paniermehl nach Bedarf
- Weißbrot oder trockenes Brötchen (vom Vortag)
- 2 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Fleischbällchen vorbereiten

Das Weißbrot oder Brötchen in kleine Stücke schneiden und in der Milch tränken. Wenn das Brot weich wird, ausdrücken und mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zerkleinerte Zwiebel, Ei, gehackte Oliven und zerkleinertes Basilikum zu der Fleischmasse geben, salzen und pfeffern. Zu der verquirlten Masse etwas Paniermehl geben. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Das Rezept reicht für ca. 20 Fleischbällchen.

Schritt 2: Die Fleischbällchen anbraten

In einer ofenfeste Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, Fleischbällchen von allen Seiten anbraten. Die Tomatensauce zu den Fleischbällchen geben und erhitzen. Währenddessen den Mozzarella in Stücke schneiden und anschließend über die Bällchen geben.

Schritt 3: Das Finale

Alles für ca. 15-20 Minuten im Backofen bei 180-220 Grad überbacken. Zum Schluss mit frischem Basilikum servieren. Dazu passt gut frisch gebackenes Brot oder Pasta.