

Italienische Fleischbällchen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Semmelbrösel / Paniermehl	80 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Olivenöl	2 Esslöffel
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	2 Tasse(n) / Glas
Geriebener Parmesan	100 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Hackfleisch, den Parmesan, die Brösel, die gehackte Petersilie, die Dotter (Eigelb) und die Gewürze vermengen.

Aus der gut vermischten Masse golfballgroße Bällchen formen und nacheinander in heißem Olivenöl goldbraun backen.

Die fertigen Bällchen in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 10 min. fertigaren lassen.

Währenddessen die Tomatensauce (am besten fertiges Sugo!) erwärmen und vor dem servieren über die Bällchen gießen.

Servieren mit Weißbrot und Salat!

Gutes Gelingen wünscht

