



## MEDITERRANE OFEN- HACKBÄLLCHEN

von Andrea Wemken



### ZUTATEN

Für die Hackbällchenmasse:

800 g Hackfleisch halb & halb

2 TL Smoky Rub\*

1 TL Balkan\*

2 TL Oh my Onion\* (altern. Röstzwiebeln)

1 Ei

100 g Frischkäse

2 EL Semmelbrösel

Meersalz\* und Regenbogen Pfeffer zum Abschmecken

Für die Sauce:

500 ml passierte Tomaten

200 g Frischkäse

1 TL Balkan\*

1 TL Smoky Rub\*

2 Spitzpaprika

12 Cocktail Tomaten

1 Packg. Mozzarella bambini

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220 Grad O/U vorheizen.

Die Zutaten für die Hackbällchen mit einander vermengen.

Mit einem Eßlöffel oder einem Eisportionierer die Hackfleischmasse zu Kugeln formen und nebeneinander in eine große Auflaufform geben.

Für die Sauce die passierten Tomaten, Smoky Rub, Balkan und Frischkäse in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren und über die Hackbällchen gießen.

Ggf. mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Spitzpaprika in feine Streifen, Tomaten und Mozzarella halbieren und alles auf den Hackbällchen verteilen.

Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 50 Minuten garen.

Tipp

Dazu passt Reis oder Pasta!

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHAUS**  
*kochen mit Herz*