



Überbackene Fleischbällchen

Zutaten

- 1 Ei
- 1 kg Hackfleisch
- 100 g Pancetta
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Tomatensoße
- Salz & Pfeffer
- optional: Chiliflocken
- Mozzarella gerieben
- 3 EL Semmelbrösel
- Pizza-Gewürz (oder getrocknete Kräuter)
- 200 ml Schlagsahne
- Basilikumblätter

Zubereitung

1. Pancetta in Würfel schneiden. Hoffmanns Auflaufform auf dem Herd erhitzen und den Pancetta darin anbraten. Hackfleisch in eine Schale geben und mit Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Pizzagewürz und optional Chiliflocken vermengen.
2. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und zum bratenden Pancetta hinzufügen. Derweil aus dem Hackfleisch ca. 16-18 Bällchen formen und gleichmäßig in der Auflaufform verteilen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tomatensoße mit Pizzagewürz, Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Erst die Tomatensoße, danach die Schlagsahne zwischen die Hackbällchen füllen.
4. Frische Basilikumblätter und Reibekäse über den Fleischbällchen verteilen. Danach für ca. 30 Minuten backen.
5. Heiß servieren und genießen. Guten Appetit!

