

Hackbällchen in Tomaten-Kräuter-Soße

Beschreibung: Herzhafte Hackbällchen in aromatischer Tomaten-Kräuter-Soße – herzhaft und perfekt mit Zucchini nudeln oder pur genossen.

Zeit: Zubereitungszeit: 35 Min | Vorbereitungszeit: 15 Min | Portionen: 2

Bild:

Hackbällchen in Tomaten-Kräuter-Soße

Utensil	Anmerkung
Pfanne	Groß, mit Deckel
Schüssel	zum Formen

Zutat	Menge
Rinderhack	300 g
Ei	1 Stück
Senf	1 TL
Oregano	1 TL
Passierte Tomaten	200 ml
Knoblauchzehe	1 Stück
Olive nöl	1 EL
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack

Zubereitung:

1. Hack mit Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Oregano vermengen.
2. Kleine Bällchen formen und in Olive nöl rundum anbraten.
3. Knoblauch hacken, mit passierten Tomaten in die Pfanne geben.
4. Alles ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Bällchen gar sind.
5. Mit frischen Kräutern servieren – herzhaft und perfekt mit Zucchini nudeln.

Tipps: Mit frischen Kräutern servieren. Hervorragend mit Zucchini nudeln, Blumenkohlreis oder als Hauptgericht geeignet.

Revision #1

Created 2026-05-27 09:40:51 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 09:40:51 UTC by Admin