Fleischbällchen mit Tomatensauce

Die Fleischbällchen mit Tomatensauce nach italienische Art sind eine vorzügliche Hauptspeise. Das Rezept gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

für die Fleischbällchen

500 g	Rinderfaschiertes (Hackfleisch)
2 Scheiben	Toastbrot
60 ml	Schlagobers
6 Stängel	Petersilie
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Knoblauchzehen gepresst
60 g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl

für die Sauce

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
400 ml	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
4 Stängel	Petersilie
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Fleischbällchen mit Tomatensauce** das Toastbrot ohne Rinde zerbröseln, und zirka 5 Minuten in Schlagobers einweichen, überschüssige Flüßigkeit abgießen.. Die gewaschene Petersilie fein zerhacken.

2. Das Faschierte mit Ei, Toastbrot, Parmesan, gepresste Knoblauchzehe und Petersilie gut vermischen, salzen und pfeffern. Mit feuchten Händen zirka 8-10 kleine Bällchen formen.

3. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Fleischbällchen rundum braten.

4. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerschneiden. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch glasig anrösten. Jetzt die Tomaten zugeben, aufkochen lassen. Die Fleischbällchen zur Sauce geben und bei reduzierte Hitze zirka 10 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die klein gehackte Petersilie zugeben.

Tipp

Zu den köstlichen Fleischbällchen mit Tomatensauce nach italienische Art Nudeln oder frisches Weißbrot oder Vollkornbrot reichen.