Fleischbällchen Toscana

Das Rezept von den Fleischbällchen Toscana schmeckt durch die italienischen Kräuter schön mediterran und bringt Urlaubsfeeling auf den Mittagstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für die Fleischbällchen

1 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	Knoblauch (optional)
0.5 Stk.	Semmeln (ältere)
Nach Belieben	Milch
1 Stk.	Ei (Größe M)
Nach Belieben	Semmelbrösel (zum Abbinden)
500 g	Faschiertes (halb Rind/halb Schwein)
Nach Belieben	Gewürze (Basilikum, Thymian, Oregano)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer

Für die Sauce

2 EL	Italienische Kräuter (gestrichen)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Knoblauch (gepresst)
1 EL	Tomatenmark (gehäuft)
1 TL	Zucker (oder nach Belieben)
400 g	Tomaten (stückige)
100 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Speisestärke (optional)

Zum Überbacken

2 Packungen	Mozzarella (Kugeln)
Nach Belieben	Gratinkäse

Zubereitung

1. Für die **Fleischbällchen Toscana** eine große Auflaufform dünn ausfetten und rechtzeitig den Backofen auf ca. 175 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Zwiebel ganz fein in Würfel schneiden und nach Belieben (optional) Knoblauch pressen.

3. Jetzt beides in einer Pfanne in etwas Öl glasig dünsten und hinterher abkühlen lassen.

4. Parallel schon mal ca. eine halbe Semmel in der Milch aufweichen.

5. Nun das Faschierte, die abgekühlten Zwiebelwürfel, das Ei und die halbe Semmel (ausgedrückt und in kleine Stücke gezupft) in eine Schüssel geben.

6. Danach die Masse nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian und Oregano würzen und alles gut miteinander vermengen.

7. Jetzt so viel Brösel an das Faschierte geben, bis man daraus stabile Bällchen formen kann.

8. Dann 15 Bällchen aus der Masse formen und hinterher in die Auflaufform setzen.

9. Als nächstes die Sauce zubereiten. Dazu die stückigen Tomaten, die italienischen Kräuter, das Tomatenmark, den Zucker, den Knoblauch und eventuell etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben und unter Rühren zum Köcheln bringen. Die Sauce sollte jetzt ca. 5 Minuten

einköcheln.

10. Nun das Schlagobers hinzufügen und die Sauce noch mal aufkochen lassen. Anmerkung: Da die Sauce nach dem Überbacken recht dünnflüssig ist, sollte man sie jetzt schon etwas binden. Dazu einfach etwas Speisestärke mit einem kleinen Schluck kaltem Wasser verrühren und während des Kochens schluckweise unterrühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Dieser Schritt ist allerdings optional.

11. Dann die Sauce gleichmäßig über die Fleischbällchen gießen.

12. Jetzt den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Fleischbällchen legen.

13. Danach noch etwas Gratin-Käse über die Bällchen verteilen. Die Fleischbällchen sollten nun im Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Zu den Fleischbällchen Toscana passen am besten Nudeln, Reis oder Salzkartoffeln.