Fleischbällchen Toskana

Das Rezept für die Fleischbällchen Toskana ist eine mediterrane Köstlichkeit und erinnert an den letzten Italien Urlaub.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Auflaufform

für die Fleischbällchen

750 g	Faschiertes (gemischt, Hackfleisch)
1.5 Stk.	Rote Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
2 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
	Öl

für die Sauce

1 Stk.	Rote Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
	Öl
1 Schuss	Rotwein
2 EL	Tomatenmark
1 TL	brauner Zucker
1 Prise	Zimt

200 ml	Gemüsebrühe
1 Dose	Tomaten gewürfelt
2 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
1 Kugel	Mozzarella

Zubereitung

1. Für die **Fleischbällchen Toskana** die geschälten Zwiebeln und Knoblauchzehen fein zerhacken. Das Faschierte in eine Schüssel geben und mit Zwiebeln, Knoblauch, Semmelbröseln, Eier und Gewürze gut vermischen. Zirka 15 Minuten ruhen lassen.

2. Mit den Händen kleine Fleischbällchen formen, und in heißem Öl rundum anbraten.

3. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch klein zerschneiden, und in heißem Öl glasig dünsten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, Tomatenmark und Zucker einrühren und mit einer Prise Zimt würzen.

4. Jetzt die Tomaten aus der Dose, Gemüsebrühe und getrocknete Kräuter zugeben. Zirka 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Die Bällchen in eine Auflaufform legen, mit Sauce übergießen und jedes Fleischbällchen mit einer dünnen Scheibe Mozzarella belegen. Im Backofen für zirka 15-20 Minuten überbacken.

Tipp

Die angerichteten Fleischbällchen Toskana, mit Rucola garnieren und zum Beispiel mit Linguine servieren. Dazu ein Glas Rotwein genießen.