# Italienische Fleischbällchen

Die Italienischen Fleischbällchen sind ein delikates Gericht. Probiere einfach diese tolle Rezept es wird sich lohnen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Faschiertes |
| 2 Stk. | Semmeln (vom Vortag oder älter) |
| 1 Spritzer | Senf |
| 1 Spritzer | Ketchup |
| 1 Stk. | Ei |
| 3 TL | Italienische Kräuter (getrocknet) |
| | Salz |
| | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Italienischen Fleischbällchen** das Backrohr auf 180°C vorheizen. Die Semmeln in eine große Schüssel geben. Mit kochend heißem Wasser übergießen und einige Minuten quellen lassen. Sobald die Semmeln weich sind, mit der Hand ausdrücken.

2. Zusammen mit Faschiertem in eine Rührschüssel geben und mit den Händen vermengen.

3. Das Ei untermengen, Senf und Ketchup dazugeben, die Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen. Kleine Fleischbällchen formen und diese auf ein Backblech legen.

4. Im Backrohr etwa 20 Minuten Umluft backen.

## Tipp

Zu den Fleischbällchen frische Salate servieren. Aber auch als kalte Jause sind sie zum Beispiel mit Aioli Sauce ein Hit.