

Hackbällchen Toskana

[Aufläufe und Suppen](#)



Für kleinere Portionen kann das Rezept einfach um die Hälfte reduziert werden..

- 1000 g Hackfleisch
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 200 ml Sahne
- 200g Schmelzkäse
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 große Zwiebel
- 4 TL Zucker
- 2 Zehen Knoblauch
- 200 g Schmelzkäse
- 200 g Gouda oder Emmentaler
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- Paprikapulver, rosenscharf
- Basilikum
- Oregano

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer vermengen und ca. 12-14 Bällchen formen.

Die Bällchen in die leicht geölte [rechteckige Ofenhexe](#) geben.

Die Zwiebel mit Hilfe des [Super-Hacker](#) klein schneiden und in einem Topf erhitzen.

Tomaten, Sahne, Tomatenmark, Zucker und Schmelkäsel in dem Topf mit erwärmen.

Den Knoblauch mit Hilfe der [Knoblauchpresse](#) in die Soße pressen.

Abschmecken ansonsten nachwürzen.

Die Soße über die Hackbällchen gießen.

Den Käse mit Hilfe der groben [Microplane](#) reiben.

Den geriebenen Käse über die Soße verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einlegeschiene, Ober- und Unterhitze, bei 200°C, ca. 45 – 60 Minuten backen.

Ich habe gleichzeitig [Reis aus dem kleinen Zaubermeister](#) garen lassen. Die Formen passen gleichzeitig in den Ofen.

Die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Wer mag kann auch anstatt Gouda gerne Schafskäse oder Mozzarella verwenden.