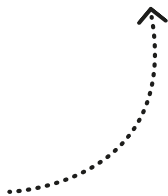


Hackbällchen Toscana



Zutaten

- 200 g Penne, roh
- 1 kg Hackfleisch
- 150 g Feta
- Salz und Pfeffer
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 EL Tomatenmark
- 200 g Schmelzkäse
- 200 ml Apfelsaft
- 200 ml Sahne
- 1000 ml passierte Tomaten mit Basilikum
- 5 EL italienische Kräuter
- 150 g Mozzarella



Zubereitung:

Make it lecker

1. Hackfleisch, Feta, Zwiebeln, Knoblauch miteinander vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Aus der Fleischmasse kleine Hackbällchen formen. Nudeln in den Ofenmeister setzen und darauf die geformten Hackbällchen.
3. Tomatenmark, Schmelzkäse, Apfelsaft, Sahne, passierte Tomaten und Kräuter unterrühren und über die Hackbällchen gießen. Den Mozzarella mit der groben Reibe und dem Fingerschutz reiben und als Topping über dem Essen verstreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca 30 - 40 Minuten backen.