

Italienische Hackbällchen mit Gnocchetti

Zutaten für 4 Portionen :

800 g Hackfleisch
2 EL Paniermehl
1 Ei
150 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
2 Dosen gehackte Tomaten mit Basilikum
Italienische Kräuter
Salz, Pfeffer

**Dazu passen Gnocchetti aber auch alle
anderen Nudelsorten oder Reis und Salat**



Zubereitung :

Parmesan fein reiben.

Hackfleisch mit Paniermehl, Ei , Knoblauch, italienischen Kräutern, Salz, Pfeffer und 100 g vom Parmesan vermischen.

Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eine Dose gehackte Tomaten in den Ofenmeister geben.

Hackfleisch zu kleinen Bällchen formen und auf die Tomaten legen.

Die zweite Dose gehackte Tomaten darüber verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Deckel auflegen und in den Backofen schieben.

30 Minuten garen lassen, dann den Deckel abheben und weitere 15 Minuten überbacken.

Beilagen dazu reichen.