

Italienische Hackbällchen auf Tomatenreis aus dem Backofen

Zutaten für 4 Personen:

Für den Reis:

250 g Reis
1 Dose gehackte Tomaten
1 Becher Schmand
150 ml Gemüsebrühe
400 g passierte Tomaten
2 TL Italienische Kräuter
1 TL Zucker
1 TL Salz
½ TL Pfeffer

Für die Hackbällchen:

500 g Hackfleisch
1 Ei
2 EL Paniermehl
2 EL geriebener Parmesan
1 TL Senf
1 TL Paprika süß
1 TL italienische Kräuter
Pfeffer, Salz
1 Kugel Mozzarella



Zubereitung :

Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Reis ungekocht in das Grundset geben, alle weiteren Zutaten für den Reis vermischen, alles gut verquirlen, über den Reis gießen und gut vermengen.

Den Servierzauberer oder den Zauberstein als Deckel auflegen und für 30 Minuten im Backofen garen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit den weiteren Zutaten verkneten und ca. 20 Bällchen aus der Masse formen. (Die perfekte Größe ergibt hier die Menge des mittleren Eisportionierers)

Nach Ablauf der 30 Minuten Deckel vom Reis abheben, alles einmal verrühren. Sollte die Flüssigkeit bereits komplett eingekocht sein noch etwas „heiße“ Gemüsebrühe dazugeben.

Dann die Bällchen gleichmäßig auf dem Reis verteilen, Deckel wieder auflegen und weitere 30 Minuten garen.

Nach 20 Minuten den in Würfel geschnittenen Mozzarella darüber verteilen und ohne Deckel fertig garen lassen.