

Hackbällchen-Tapas aus dem Ofen

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Brötchen, altbacken 2
Zwiebel 1
Oliveöl 1 EL
Hackfleisch 500 g
Ei 1
Paprikapulver, edelsüß 2 TL
Paprikapulver, scharf 1 TL
Kräuter der Provence 1 TL
Zimt ¼ TL
Kreuzkümmel ¼ TL
Salz
Pfeffer

Stückige Tomaten 500 g
Wasser 250 ml
Tomatenmark 5 EL
Kräuter der Provence 1 EL
Salz
Pfeffer

Mozzarella 250 g
Parmesan, gerieben etwas
Baguette

Der ideale Begleiter

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

in Wasser einweichen.

hacken und in

glasig dünsten. In einer großen Schüssel mit ausgedrückten Brötchen

und

vermengen. Die Fleischmasse zu Bällchen von 4 cm Durchmesser formen und in einer Auflaufform im Backofen ca. 15-20 min bis zur gewünschten Bräunung backen. Während der Backzeit mit

und

zu einer Tomatensoße anrühren und mit

und

würzen. Die fertigen Hackbällchen mit der Soße übergießen. Alles mit in Scheiben geschnittenem

belegen und mit

bestreuen. Im Ofen bei 185°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten überbacken. Mit

servieren.

[Spätburgunder Trocken](#)

