

... > Zubereitungsarten > Methoden > Schmoren

Hackbällchen Toscana



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

Hackbällchen in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

★★★★☆ **4.45** (1.287 Bewertungen)

 **522** Kommentare

 15 Min.  normal  24.02.2010  704 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

500 g Hackfleisch, gemischt

evtl. Kräuter (Oregano, Thymian, Basilikum etc.)

evtl. Knoblauch

1 Dose/n Tomaten, stückige, ca. 400 g

100 g süße Sahne

3 EL Kräuter, italienische (TK)

1 EL Tomatenmark

½ TL Zucker

1 Kugel/n Mozzarella

Salz und Pfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
704	41,28 g	57,15 g	7,08 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. noch Kräuter wie Oregano, Thymian und/oder Basilikum und nach Geschmack Knoblauch dazugeben. Ca. 12 - 15 kleine Bällchen formen und in eine Auflaufform legen.

Für die Tomatensoße die stückigen Tomaten mit der Sahne, der Kräutermischung, Tomatenmark und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Hackbällchen geben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen.

Im heißen Backofen bei 175 °C Umluft ca. 30 - 40 min. garen. Aufpassen, dass der Käse nicht zu dunkel wird.

Dazu passt Reis.

Rezept von

LilAngel81

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

10.07.2021 19:47

vizi

Ich habe die Hackbällchen heute ausprobiert und mich weitgehend an das Rezept gehalten. Hat meinen 14 jährigen Sohn und mir super geschmeckt. Ich habe viel frische Kräuter aus dem Garten verwendet und Knobi. Statt des Zuckers habe ich Honig verwendet. Ich finde, das schmeckt feiner. Da mein Sohn stückige Tomaten nicht mag, habe ich 500g passierte Tomaten genommen. Geht genauso gut. Meine Soße ist nicht besonders flüssig gewesen, eigentlich o.k. und es war auch genug. Wir hatten Nudeln dazu. Als Tipp: wenn man die Mozzarellascheiben kurz in die Soße tunkt vor dem Drauflegen wird der Käse nicht so schnell braun.

03.07.2021 20:49

Evil25

Das ist super lecker... Wird es öfter mal geben... Haben Nudeln dazu gemacht
1a..5 Sterne

Antworten

09.06.2021 20:16

phalaenopsis82

Superlecker! Hatte Ebly dazu und gebratenen grünen Spargel. Die Dosentomaten
waren "ab Werk" mit Zwiebeln und Knoblauch, hat sehr gut gepasst

Antworten

06.06.2021 11:57

stormrider

Die Bällchen sind fix gemacht und schmecken sehr lecker. Auch die sonst eher
mäkeligen Esser waren begeistert.
Anstelle der Mozzarella Scheiben haben wir Gouda genommen und oben drüber
mit etwas geriebenem Mozzarella ergänzt - wir mögen Käse
Für die Soße habe ich 700 ml passierte Tomaten mit halb Milch und halb Sahne (je
100 ml) genommen, die stückigen Tomaten werden bei uns aber nicht so
gerne gegessen.
Gibt es in jedem Fall wieder.

Antworten

18.05.2021 19:37

Lina-Melissa

Super lecker, gibt es jetzt öfters. Die Soße habe ich vorher im Topf warm
gemacht, damit hat die Zeit sehr gut gereicht und auch die Klößchen waren
durch.

Antworten

30.01.2012 16:18

blackbeauty192

Ein wirklich sehr sehr leckeres Rezept. Hat sogar meiner besseren Hälfte geschmeckt - er mag Tomatensauce jetzt nicht unbedingt :)

Gibt es nun des öfteren bei uns!

Antworten

14.01.2013 18:08

LilAngel81

Das freut mich :)

Antworten

26.10.2011 19:43

gritpurzel

Sehr, sehr lecker! Ich hab nur noch ein wenig am Hackfleisch geändert, weil wir die Bällchen lockerer mögen ;-) (Ei, Brötchen, Senf, Tomatenmark, Paprika...)

Mein Mann war begeistert!

Antworten

05.10.2011 21:20

xxJadexx

Sehr sehr lecker!!

Habe allerdings kein Fleisch verwendet sondern vegetarische Grünkernbällchen. Wie empfohlen gab es Reis dazu, hat sehr gut gepasst!
Wir's sicher wieder geben!

LG Sandra

Antworten

09.11.2010 15:33

MJ52

Das war sehr lecker. Ich hab es heute mittag gemacht weil meine Enkel hier gegessen haben, u. die lieben nun mal Tomatensoße. Da ich noch Bratwurst

(noch ungebraten) im Kühlschrank vom Vortag übrig hatte hab ich die Füllung aus der Pelle gedrückt u. kl. Bällchen geformt.

Die beiden wollten Nudeln dazu essen. Es hat allen superlecker geschmeckt u. am Schluß war nix mehr übrig. Die einhellige Meinung war, das kannst du auf jeden Fall wieder machen.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brigadeiro rezepte](#), [erbsebsuppe rezepte](#), [frühlingssuppe rezepte](#), [kartoffelbrot rezepte](#),
[kinergerichte rezepte](#), [käsetorte rezepte](#), [paprikadip rezepte](#), [reisp rezepte](#),
[schweinshaxe rezepte](#), [tomatenspaghetti rezepte](#)