

# HACKBÄLLCHEN RACLETTE

## Zutaten für 8 Pfännchen

### Für die Hackbällchen

- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- ½ TL Salz
- ½ Zwiebel
- 1 Prise Pfeffer



### Für die Tomatensoße

- 300 g passierte Tomaten
- ½ TL Salz

### Außerdem

- 125 g Mini-Mozzarella

## Zubereitung:

### 1. Vorbereitung der Zutaten:

Schneide die Zwiebel in sehr kleine Würfel. Verknete das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei, den Semmelbröseln, Salz und Pfeffer. Forme es zu kleinen Hackbällchen. Stelle sie bis zum Beginn deines Raclette-Essens abgedeckt in den Kühlschrank. Verrühre für die Tomatensoße die passierten Tomaten mit dem Salz.

### 2. Am Raclette-Tisch:

Lege die Hackbällchen in ein Raclette-Pfännchen und backe sie ca. 4 Minuten vor. Verteile dann Tomatensoße und Mozzarella auf den Hackbällchen hinzu und backe die Pfännchen, bis der Käse geschmolzen ist.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

