



Hackbällchen mit Tomatensoße aus dem Thermomix

Zutaten für 4 Portionen

Für die Fleischbällchen

- 400 g Rinderhackfleisch
- 40 g altbackenes Brot (oder Brötchen)
- 80 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- frische Petersilie (6 Stängel)



Für die Tomatensoße

- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Zwiebeln
- 20 g Olivenöl
- 600 g gehackte Tomaten
- 250 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Thymian
- ½ TL Oregano
- 1 Prise Pfeffer

Kochzeit/Backzeit:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Stelle eine kleine Schüssel auf den Mixtopfdeckel. Gib das Brot und die Milch hinein und stelle sie zum Einweichen zur Seite.
2. Gib den Knoblauch und die Petersilie in den Mixtopf. Zerkleinere sie **5 Sek. / Stufe 7**.
3. Gib das Rinderhackfleisch, die Eier, Salz und Pfeffer dazu. Drücke das Brot aus und gib es ohne Milch dazu. Mische die Hackbällchenmasse **10 Sek. / Stufe 5** und fülle sie dann um.
4. Forme aus dem Fleischteig kleine Hackbällchen. Verteile sie locker nebeneinander im Varomaboden und -deckel.
5. Gib nun Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf. Zerkleinere sie **6 Sek. / Stufe 5** und dünste sie dann **3 Min. / 120 Grad / Stufe 1** an.



6. Gib die gehackten Tomaten, die Gemüsebrühe, Zucker, Thymian, Oregano und Pfeffer dazu. Setze den Varomaufsatz und -deckel auf. Lass deinen Thermomix die Hackbällchen in Tomatensoße **20 Minuten / Varoma / Stufe 1** kochen.
7. Schmecke die Soße mit Salz und Pfeffer ab und verrühre sie **10 Sek. / Stufe 2** kochen



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).