

Hackbällchen Toskana ohne Maggi Fix

Zutaten für 5 Personen

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 400 g Tomaten in Stücken
- 125 g Mini-Mozzarella (1 Packung)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- 100 ml Sahne
- 2 TL [Gemüsebrühpulver](#) (oder unsere [Gemüsepaste](#))



Zum Garnieren

- Basilikum

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So machst du Hackbällchen Toskana ohne Fix ganz einfach selber

1. Stelle dir eine Auflaufform parat. Gib das Hackfleisch in eine Schüssel. Schäle den Knoblauch und reibe ihn hinein. Füge außerdem einen Teelöffel Salz und getrocknete italienische Kräuter hinzu. Verknete alles gut und forme kleine Hackbällchen, die du nebeneinander in die Auflaufform legst.
2. Verrühre nun die gehackten Tomaten mit der Sahne und würze sie mit dem Gemüsebrühpulver und Oregano. Verteile die Sauce über den Hackbällchen.
3. Verteile nun noch die Mini-Mozzarellabällchen auf deinem Auflauf.
4. Dann geht es für die Hackbällchen Toskana für 45 Minuten bei 175°C Umluft in den Backofen.
5. Zum Servieren empfehle ich dir frisches Basilikum. Wir essen sehr gern Reis dazu. Es passen aber auch Nudeln oder frisches Brot ganz wunderbar zu den Hackbällchen Toskana.

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

