

## Hackbällchen mit Mozzarella-Kern - auf die inneren Werte kommt es an!

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Bällchen

#### Für die Bällchen

500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Ei  
5 Esslöffel Paniermehl  
1 Teelöffel Paprikapulver  
Salz, Pfeffer  
1 Kugel Mozzarella  
2 Esslöffel Öl

#### Für die Sauce

1 Esslöffel Öl  
1 Esslöffel Mehl  
1 Dose stückige Tomaten  
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver  
1/2 Teelöffel Zwiebelpulver  
1 Teelöffel Kreuzkümmel  
1 Teelöffel Paprikapulver  
1/2 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel Cayenne  
1 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Pfeffer  
3 Teelöffel brauner Zucker  
1 Teelöffel getrocknetes Basilikum  
2 Zweig(e) frisches Basilikum

Hackbällchen sind einfach super: sie machen nur wenig

Aufwand in der Zubereitung und du brauchst nur ein paar Zutaten, die überall schnell zu bekommen sind. Wenn mich abends die Lust auf etwas Herzhaftes packt, sind die runden Dinger einfach ideal. Schnell zu Kugeln gerollt, landen die leckeren Bällchen scharf angebraten und würzig abgeschmeckt, in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce. Das macht gleich doppelt Spaß - beim Kochen und beim Essen!

Aber pssst ... dass innen noch ein Kern aus cremigem, geschmolzenem Mozzarella wartet, weiß nur der fleißige Koch selbst. Und einige, wenige Vertraute. Ob Mittagspause oder Feierabend - Kenner dieses genialen Gerichts genießen es zu jeder Tageszeit gern als schnelle Alternative zu schwedischen Köttbullar oder Königsberger Kloppen.

Du hast mal viel Zeit im Gepäck und Lust in der Küche zu experimentieren? Dann mach dein Hackfleisch einfach mal selbst.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Hackbällchen Hackfleisch mit Ei und Paprikapulver vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl zugeben und zu einer kompakten Masse verkneten.

- 3 -

Mozzarella in 10 (ca. 1 cm große) Würfel schneiden. Hackmasse esslöffelweise zu Bällchen formen. Etwas öffnen, einen Mozzarellawürfel hineindrücken und gründlich verschließen. Mit restlicher Masse und Käsewürfeln genauso verfahren.

## Hackbällchen mit Mozzarella-Kern - auf die inneren Werte kommt es an!

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bällchen von allen Seiten scharf anbraten. Bällchen auf Backblech geben und im heißen Ofen ca. 5 Minuten nachgaren.

- 5 -

Für die Sauce Öl in einem Topf erhitzen. Mehl zugeben und 2 Minuten anschwitzen, dabei mit einem Schneebesen stetig rühren.

- 6 -

Stückige Tomaten nach und nach unter Rühren angießen und alle Gewürze zugeben. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf einen Schuss Wasser angießen.

- 7 -

Hackbällchen mit Sauce servieren und mit frischem Basilikum garnieren.