

# Griechische Hackbällchen

Zutaten für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g Rinderhackfleisch</li><li>• 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt</li><li>• 1 Knoblauchzehe, fein gehackt</li><li>• 1/2 Bund Petersilie, fein gehackt</li><li>• 2 EL Paniermehl</li><li>• 1 Ei</li><li>• Salz und Pfeffer</li><li>• 400 g passierte Tomaten (Dose)</li><li>• Öl zum Einfetten</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Backofen auf 250° C vorheizen. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, der Hälfte der Petersilie, dem Paniermehl, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Daraus mit nassen Händen ca. 16 Klößchen formen.</li><li>2. Hackbällchen auf ein gefettetes Blech legen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 220°C) 15 Minuten braten, nach der Hälfte der Zeit wenden.</li><li>3. Tomaten bei mittlerer Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.</li><li>4. Hackbällchen in flache Schüssel geben. Tomatensauce darüber geben und mit restlicher Petersilie garnieren.</li></ol>

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch <sup>10</sup>2007.