



Überbackene Rinderhackbällchen

im Nudelauflauf mit Mozzarella



30-40min



3-4 Personen

Kleine Ohren aufgehorcht, denn hier kommt das Abendessen, bei dem Groß und Klein gerne nochmal zuschlagen: Saftige Rinderhackbällchen werden in einem saftigen Tomaten-Nudelauflauf im Ofen gebacken. Darüber verläuft zartschmelzend der Mozzarella-Käse, der beim Essen so schöne, lange Fäden zieht. Das sieht nicht nur lustig aus, sondern schmeckt auch lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 0.25KG Orecchiette 1
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Adios Salz
Mediterran
- 2 Packungen getrocknete
Tomaten ¹²
- 2 Mozzarella ⁷
- 1 Rinderbrühwürfel
- 2 italienische Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 35.0g,
Kohlenhydrate 87.3g, Eiweiß 49.9g



1. Zwiebeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser aufsetzen. Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



4. Sauce ansetzen

Nun die **Hälften der Zwiebeln** mit **Knoblauch**, **Oliven** und **Tomaten** in einem mittleren Topf in 1-2EL Olivenöl ca. 1-2Min. anschwitzen und mit den **gehackten Tomaten** und **200-250ml Wasser** ablöschen. Den **Brühwürfel** dazugeben und ca. 5-8Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann die **Oliven** auch nach Geschmack zum Schluss dazu servieren,



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 4-6Min. sehr bissfest abkochen und dann abgießen. Sie sollten noch nicht ganz durch sein.



5. Hackbällchen formen

Inzwischen das **Hackfleisch** mit den **restlichen Zwiebeln** vermengen und mit dem **Gewürz**, Salz und Pfeffer abschmecken und **ca. 15-18 kleine Bällchen** formen. Die **Hackbällchen** weitere ca. 5-7Min. in der **Tomatensauce** garen.



3. Tomaten schneiden

Inzwischen die **Oliven** und **Tomaten** ggfs. abtropfen lassen, die **Oliven** halbieren, die **Tomaten** in feine Streifen schneiden.



6. Auflauf fertigstellen

Zum Schluss die **Nudeln** mit den **Hackbällchen** und **Sauce** mischen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen, anschließend den **Hartkäse** darüber reiben und alles für ca. 10-15Min. im Ofen goldbraun überbacken.