

Toskana-Hackbällchen mit Kartoffelpüree

Aus dem Ofenmeister und Thermomix

Vorbereitungszeit 15 Min | Gesamtzeit 2 Std



So wird's gemacht:

Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Hackfleisch und Gewürze zugeben und 1 Min/kneten. Mit einem Eisportionierer 12 Kugeln formen und in die leicht gefettete runde Stoneware geben.

Mixtopf spülen.

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Soße die Zwiebel und Knoblauchzehe in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Olivenöl zugeben und 2 Min/Varoma/Stufe 1 garen. Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Suppenpulver, Sahne und Pizzagewürz zugeben und 10 Min/100°C/Stufe 1 kochen.

In der Zwischenzeit Mozzarella halbieren, in 12 Scheiben schneiden und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Soße über die Hackbällchen geben, Mozzarella darauf verteilen und 30 Min im vorgeheizten Backofen überbacken.

Für das Kartoffelpüree den Schmetterling in den Mixtopf geben, Kartoffeln, Milch, Sahne, Butter, Salz und Muskat in den Mixtopf geben und 30 Min/Varoma/Stufe 1 kochen. Anschließend 30 Sek/Stufe 3 pürieren und zu den Hackbällchen servieren.

ZUTATEN: für 4 Personen

Für die Hackbällchen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Pizzagewürz

Für die Soße:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Olivenöl
- 400 g Tomaten in Stücke
- 50 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Suppenpulver
- 200 g Sahne
- 1 TL Pizzagewürz
- 2 Kugeln Mozzarella

Für das Kartoffelpüree:

- 800 g Kartoffeln
- 300 g Milch
- 150 g Sahne
- 60 g Butter
- Salz, Muskatnuss

Gutes Gelingen, Deine Melli