

POLPETTE AL SUGO

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Hackfleisch / Faschiertes
- 60 g Speckwürfel
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 40 g Parmesan gerieben
- 60 g Paniermehl / Semmelbrösel
- 2 Dosen Tomaten geschält
- 1 EL Ketchup
- Balsamicoessig
- Oregano
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Backrohr auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen. Knoblauch und 1 Zwiebel schälen, klein schneiden und gemeinsam mit den Speckwürfeln in etwas Olivenöl anrösten. Zwiebelmischung zum Faschierten geben und mit dem Ei, den Semmelbröseln, dem Parmesan, Salz und Pfeffer gut vermengen. Kleine Knödel formen und in einer beschichteten Pfanne im Ofen ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die zweite Zwiebel schälen, klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Die geschälten Tomaten aus der Dose nehmen und in grobe Stücke schneiden. Tomatenstücke und restliche Tomatensauce zur Zwiebel geben, mit 1 EL Ketchup, 1 Spritzer Balsamicoessig, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Flamme etwas köcheln lassen. Die gegarten Polpette auf Tomatensugo anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu passen frisches Baguette oder Spaghetti.