Hackbällchen in Tomatensauce

Ein Rezept von: **snoopy**

Zutaten für 4 Personen

Hackfleisch:	800 g
Zwiebel:	2 Stück
Karotte:	2 Stück
Petersilie:	30 g
Mehl:	100 g
Tomatensoße:	1 Flasche(n)
Kartoffeln:	1 kg
Salz:	2 EL
Pfeffer:	2 TL
Paprikapulver:	2 TL
Gemüsebrühe:	1 Liter

Zubereitung

Fluffige und herzhafte Hackbällchen mit Karttoffeln aus dem Backoffen.

Schritt: 1

Zwiebeln und Karotten schälen und klein schneiden, Petersilie klein hacken. Dazu gibt man 800 g Hackfleisch, 1El Salz, 1TL Pfeffer, 1El Paprikapulver, 1EL Mehl und vermischt alles.

Schritt: 2

Jetzt können wir die Hackbällchen formen und in Mehl wälzen. Schütteln Sie überschüssiges Mehl wieder ab.

Schritt: 3

In einer vorgeheizten Pfanne mit 5 El Öl geben wir jetzt die Hackbällchen dazu und braten die an (etwa 5 Min) - paar Mal wenden. Dann können wir eine Flasche Tomatensauce oder Passata dazugeben und für etwa 10 Min köcheln lassen. In der Zwischenzeit können wir die Kartoffeln schälen und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Salz und Pfeffer dazugeben und umrühren.

Schritt: 4

Die Hackbällchen und Kartoffeln in einer Backform vermischen und mit der Sauce übergießen. Bei Bedarf, Gemüsebrühe dazugeben. Bei 180 Grad (Umluft) braten bis die Kartoffeln durch sind.