



Italienische Hackröllchen in Tomatensugo

Zutaten für 4 Personen

- » 2 Zwiebeln
- » 3 Knoblauchzehen
- » 6–7 Stiele frischer Oregano *ersatzweise 2 TL getrockneter*
- » 6 EL Olivenöl
- » 1 EL Zucker
- » 3 EL Tomatenmark
- » 2 Dosen à 425 ml Kirschtomaten
- » 1 TL Gemüsebrühe *instant*
- » Salz
- » Pfeffer
- » 3 Scheiben Toastbrot
- » 800 g gemischtes Hackfleisch
- » 1 Ei *Gr. M*
- » 12 Scheiben Parmaschinken *ca. 150 g*
- » 4 EL Schlagsahne

Zubereitung

Vorbereitung

1. Für den Sugo: 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Oregano waschen, Blättchen abzupfen und grob hacken.

2. Für die Hackmasse: Toast in kaltem Wasser einweichen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Zubereitung

1. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Zucker zufügen und kurz karamelisieren. Tomatenmark kurz anschwitzen. Kirschtomaten samt Saft und 150 ml Wasser zugeben. Brühe und ca. 3/4 Oregano einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln, dabei ab und zu umrühren.

2. 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Toast gut ausdrücken. Hack, Toast, Zwiebelmischung, restlichen Oregano und Ei verkneten. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

3. Aus der Hackmasse 12 Röllchen formen und jedes mit 1 Scheibe Schinken umwickeln. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackröllchen darin portionsweise rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

4. Sugo mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Auflaufform (ca. 23 x 30 cm) geben. Hackröllchen in den Sugo legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Hersteller) ca. 15 Minuten backen.