

# Hackbällchen mit Tomatensauce



1. Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Hackfleisch mit Knoblauch, Semmelbröseln, Senf und Salz und Pfeffer im Mixtopf in 2 Minuten/Knetstufe verkneten.
2. Aus der Hackfleischmasse mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und in den Ofenmeister legen.
3. Für die Tomatensauce die passierten Tomaten, den Knoblauch, die Rinderbrühe, Knoblauch in einem Gefäß verrühren. Die Sauce wird kalt verrührt, es braucht nichts erhitzt werden.
4. Die kalte Tomatensauce über die Hackbällchen geben. Die Basilikumzweige mit dazugeben.
5. Den Gouda reiben und darüber geben. Den Ofenmeister schließen.
6. Den Ofenmeister auf das Rost, unterste Schiene stellen und 45 Minuten garen.

## Zutaten:

- 50 g Semmelbrösel
- 600 g Hackfleisch vom Rind
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 EL Dijonsenf
- Salz und Pfeffer
- 750 ml passierte Tomaten
- 250 ml Rinderbrühe
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 3 Zweige gepresst
- 150 g Gouda

## Benötigtes Material

Ofenmeister

## Zubereitungszeit

20 Minuten  
Zubereitungszeit

45 Minuten Kochzeit