

# Hackbällchen in Tomatensauce

## Zutaten für 3 Personen

### Für die Hackbällchen

- 75g altbackenes Weißbrot
- 300g Hackfleisch (halb und halb)
- 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel
- Petersilie
- Salz, Pfeffer

### Für die Sauce

- 3 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 kleine Dosen geschälte Tomaten
- 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
- 1/2 Chilischote oder 1/2 TL Peperoncini aus dem Glas
- Basilikum

## Zubereitung

Für die Hackbällchen das Weißbrot einweichen und gut ausdrücken. Petersilie fein hacken. Hackfleisch mit Brot, Ei, Semmelbrösel, Petersilie, Salz und Pfeffer verkneten. Kleine Bällchen (je ca. 20g) formen und kalt stellen.

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer hohen Pfanne (mit Deckel) oder einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, dann das Tomatenmark zufügen. Geschälte Tomaten dazu geben, diese kurz mit dem Kochlöffel zerstoßen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Chili würzen und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten kochen lassen.

Die Hackbällchen in die Sauce geben und bei offenem Deckel für 10-15 Minuten leicht kochen lassen, dabei ab und zu die Pfanne schwenken. Zum Schluss mit gehacktem Basilikum bestreuen.