



## HACKBÄLLCHEN MIT MOZZARELLA UND GETROCKNETEN TOMATEN

🕒 25 min ☺ Leicht

Backzeit ca. 12 min

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

80 g getrocknete Tomaten, eingelegt in Öl

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

3–4 EL Olivenöl

1 EL frisch gehackte Petersilie

60 g MinusL Mozzarella

500 g Hackfleisch

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

1 Ei

4–5 EL Semmelbrösel

## ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten abtropfen lassen und hacken.
2. Die Schalotte und den Knoblauch häuten, fein würfeln und in 1 EL Öl ca. 2 Minuten anschwitzen, anschließend etwas abkühlen lassen.
3. Die gehackte Petersilie und die Tomatenwürfel zugeben, alles gut vermengen. Den Mozzarella abtropfen lassen, reiben und unter die abgekühlte Masse geben.
4. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und mit feuchten Händen zu kleinen Bällchen formen. Eine kleine Mulde hineindrücken, ca. 1/2 TL der Füllung hineingeben und mit Hackfleischteig umschließen.
5. Das Ei auf einem flachen Teller verquirlen sowie die Semmelbrösel in einen weiteren Teller geben. Die Bällchen erst im Ei, dann in den Bröseln wenden.
6. In einer Pfanne mit dem restlichen Öl ca. 10 Minuten unter schütteln goldbraun und knusprig ausbraten. Nach Belieben mit einem Rohkostsalat servieren.