

Feierabend-Blech mit Reismudeln und Hackbällchen



Zutaten (für ein Blech ca. 40,5 x 30 cm)

• Für das Blech:

- 300 g Reismudeln (roh)
- 2 Paprika

• Für die Hackbällchen:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer
- Paprikagewürz
- Kräuter nach Geschmack

• Für die Soße:

- 200 ml Sahne
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2-3 EL Pesto Rosso
- optional: 1-2 EL Frischkäse

• Zum Überbacken:

- 1-2 Kugeln Mozzarella

Zubereitung

1. Hackfleisch mit Ei, Zwiebel, Tomatenmark, Semmelbröseln und Gewürzen vermengen.
2. Nach Wunsch Kräuter (z. B. Petersilie) unterrühren.
3. Kleine Hackbällchen formen.
4. Sahne, Gemüsebrühe und Pesto Rosso verrühren.
5. Optional Frischkäse unterrühren.
6. Reismudeln roh auf dem Blech verteilen.
7. Paprika in Stücke schneiden und dazugeben.
8. Soße gleichmäßig darüber gießen. Darauf achten, dass die Nudeln gut bedeckt sind.
9. Hackbällchen darauflegen.
10. Mozzarella darüber verteilen.
11. Blech in den **kalten Ofen** schieben.
12. Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen.
13. Ca. 35-40 Minuten backen (je nach Ofen).
14. Fertig – direkt vom Blech servieren.