

Hackbällchen aus dem Ofen mit Bohnen Tomatensoße



Zutaten (4 Portionen)

Hackbällchen:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver (edelsüß)

Soße:

- 400 ml Pizzasauce
- 100 ml Wasser
- 1 Dose dicke Bohnen
- Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie

Zubereitung

- Ofen auf 220 °C vorheizen (Ofenstein ggf. 10 Min. mit aufheizen).
- Hackbällchen-Zutaten verkneten, Bällchen formen.
- Auf Ofenstein/Blech legen, bei 180 °C ca. 15 Min. garen.
- Soße + Wasser aufkochen, Bohnen unterrühren, würzen, Petersilie zugeben.
- Soße über die Hackbällchen geben, weitere 10 Min. im Ofen.
- Optional mit Käse überbacken, mit Petersilie garnieren.