



Zutaten zum Rezept für 6 Personen

1 Kg Rinderhackfleisch
1 TI Knoblauchpulver oder frischgehackt
1 TI Zwiebelpulver oder frischgehackt
Pfeffer und Salz

Für die Soße

1 Packung Passierte Tomaten (500g)
300 ml Sahne
4 El Kräuter Italienischer Art (Oregano, Rosmarin, Basilikum, Zwiebeln, Bohnenkraut, Knoblauch)
3 El Tomatenmark
1 TI Zucker
1 Zehe Knoblauch
Pfeffer und Salz

3 Mozzarellakugeln

Zubereitung

Hackfleisch mit den Gewürzen gut vermengen und zu Kugeln formen.
Zutaten von der Soße gut vermengen und ab schmecken. Dann die Bällchen in eine Form oder Dutch oven geben
Die Soße über die Hackbällchen geben und den Mozzarella in Scheiben schneiden und über die Masse geben.

Dann das ganze bei 180 Grad im Ofen oder indirekt auf dem Grill ca 30 min überbacken (die Zeiten können sich je große etwas ändern