

Tatarbällchen mit Ofengemüse

4 Portionen

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 20 Minuten

Backzeit: ca 30 Minuten

Zutaten:

500g Tatar
3 Schalotten
2 EL Petersilie
35g Paniermehl
1Ei
Salz, Pfeffer

1 Zucchini
1 Paprika rot
100g Cocktailtomaten

125g Mozzarella light
2 Zehen Knoblauch
400g gehackte Tomaten aus der Dose
1EL Tomatenmark

Basilikum



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Schalotten klein schneiden
- Tatar mit Schalotten, Ei, Paniermehl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und ca 30 kleine Bällchen formen (der kleine Teigportionierer hilft dabei gut)
- Zucchini und Paprika in Würfel schneiden, Tomaten halbieren
- Tatarbällchen und Gemüse in die Ofenhexe legen und 15 Minuten backen
- In der Zwischenzeit Knoblauch pressen und mit Tomatenmark, stückigen Tomaten, Salz und Pfeffer verrühren
- Soße unter die Tatarbällchen-Gemüsemischung rühren, mit geriebenem Mozzarella bestreuen und weitere 15 Minuten backen
- Mit Basilikum bestreut servieren
- Als Beilage schmeckt Baguette oder auch Reis