

## **Faschierte Bällchen gefüllt mit Käse in Tomatensauce im Rohr gebacken, dazu Kartoffel**

nach einem Rezept von Juliande Posch, Seminarbäuerin, Stoibhof in Abtenau

### **Zutaten:**

200g Zwiebel fein hacken  
2-3 Knoblauchzehen fein hacken  
3 TL Majoran getrocknet  
2 TL Petersilie getrocknet oder frisch  
2 Eier  
50 g Milch  
80 g Semmelwürfel  
2 TL Kräutersalz  
1/2 TL Pfeffer  
3 TL Estragon Senf  
600 g Faschiertes vom Rind oder gemischt



150 g Käse nach Belieben (können auch Reste sein)  
20 Würfel schneiden (1,5x1,5 cm) den Rest vom Käse reiben

### **Tomatensoße:**

1 Knoblauchzehe zerdrückt  
100 g Zwiebel fein gehackt  
Etwas Öl zum Anschwitzen  
600 g passierte Tomaten  
1 Prise Pfeffer  
1 TL Salz  
1/2 TL Zucker

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten vermischen und durchziehen lassen (außer Käse).

Aus der Masse 20 Bällchen formen, flach drücken, mit einem Käsestück füllen und wieder zu einem Bällchen formen. Bällchen in eine Auflaufform (20x30) schichten.

Tomatensoße über die Bällchen verteilen und mit Käse bestreuen.  
45 Min. bei 180 Grad Heißluft backen

### **Tomatensoße:**

Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, alle Zutaten beimengen, aufkochen lassen, abschmecken, fertig.

GUTEN APPETIT!