

Hackbällchen mit Ricotta und Oregano

(für 4 Personen)

Zutaten

2 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
20g Oreganoblätter,
frisch

2 EL Olivenöl

1 Dose stück. Tomaten
250ml Hühnerbrühe

100g Toastbrot (4 Sch.)
60g Parmesan
1 großes Ei
1/2 Bund Petersilie
500g Rinderhack
Salz, Pfeffer
250g Ricotta

Zubereitung

Zwiebeln und **Knoblauch** schälen und fein hacken.

Oregano waschen und Blättchen hacken.
(**ACHTUNG: Zwiebel, Knoblauch und Kräuter je zur Hälfte bereitstellen!**)

In einem großen Bräter/Topf in **Olivenöl eine Hälfte Zwiebel, Knobi und Oregano** anschwitzen.

Tomaten dazugeben und mit **Hühnerbrühe** ablöschen. (**Rest der Brühe kommt später dazu!**)
Mit **1/2 TL Salz und Pfeffer** etwas würzen und alles bei gelegentlichem Rühren köcheln, bis es eindickt.

für die Hackbällchen:

Toast entrinden und in Küchenmaschine fein zerkleinern. **Parmesan** reiben, **Ei** verquirlen und **Petersilie** waschen und hacken.
in einer großen Schüssel alles mit Hackfleisch, der zweiten Hälfte Zwiebeln, Knoblauch und Oregano sowie **Ricotta** vermischen. Mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Daraus 4cm dicke Kugeln formen. (16-20Stck)

In einer Pfanne in Olivenöl die Hackbällchen in Etappen rundum **anbraten** und bereithalten.

Dann die Hackbällchen vorsichtig in die Sauce geben und restliche Brühe angießen, bis die Bällchen fast bedeckt sind. Ggf. Wasser ergänzen.

Alles 30 Minuten zuckedeckt köcheln.

Dann ohne Deckel Sauce etwas reduzieren lassen und alles weitere 10 Minuten ziehen lassen.

(Vor dem Servieren noch etwas gehackter Oregano frisch unterrühren.) - Perfekt!

