



Baguette mit Omas Fleischbällchen in Tomatensoße mit Käse



Zutaten

- 80 Gramm Henri Willig Gouda gereifter Käse
- 1 Baguette
- 300 Gramm Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 0.5 Teelöffel Paprika
- 400 Gramm Tomatenwürfel aus der Dose
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Sind Sie auf der Suche nach einem gemütlichen Essen mit einem Hauch von Nostalgie? Dann probieren Sie unsere Fleischbällchen in Tomatensauce mit einer großzügigen Portion schmelzendem Käse. Dieses Gericht wird nicht nur Ihr Herz erwärmen, sondern auch Ihre Geschmacksknospen. Die geheime Zutat? Die Liebe! Heizen Sie den Ofen vor, mischen Sie das Hackfleisch mit den Gewürzen und formen Sie kleine Bällchen. Diese goldbraun braten, mit Tomatensauce ablöschen und köcheln lassen. Eine gute Menge Gouda-Käse reiben, die Fleischbällchen auf ein Baguette legen und mit Käse bestreuen. In den Ofen schieben und genießen! Ein schmackhaftes, altmodisches Gericht mit einem Hauch von Nostalgie.

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius vor.
- 2: Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Paprika, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Alles gut miteinander verkneten.
- 3: Aus der Masse kleine Frikadellen formen. Sie können selbst entscheiden, wie groß die Frikadellen sein sollen.
- 4: Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Fleischbällchen in der Pfanne braten, bis sie von allen Seiten gebräunt sind.
- 5: Die Tomatenwürfel und das Tomatenmark in die Pfanne geben. Alles gut umrühren und die Sauce zum Kochen bringen.
- 6: Etwa 10 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut vermischen. Nach Belieben zusätzlich salzen und pfeffern.
- 7: In der Zwischenzeit den Käse reiben - mehr ist natürlich immer möglich!
- 8: Schneiden Sie Ihr Baguette auf, legen Sie die Fleischbällchen hinein und bestreuen Sie es mit geriebenem Gouda von Henri Willig.
- 9: Das Ganze bei 180 Grad weitere 7 Minuten in den Ofen schieben, damit der Käse schmilzt. Sie können auch den Airfryer verwenden, dann ist die Backzeit kürzer.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Wie kann ich sicherstellen, dass meine Fleischbällchen beim Backen schön fest bleiben?

Für feste, perfekt runde Fleischbällchen ist eine gute Balance wichtig. Verwenden Sie reichlich Bindemittel wie Ei und Semmelbrösel und achten Sie darauf, dass die Mischung nicht zu feucht ist. Kneten Sie alles gut durch, bis es zusammenhält - aber nicht zu lange, sonst werden die Bällchen zäh. Tipp: Lassen Sie sie vor dem Backen eine Weile im Kühlschrank ruhen. Auf diese Weise behalten sie ihre Form besser und fallen in der Form nicht auseinander.

Erste Schritte mit Oma-Frikadellen in Tomatensauce und Käse

Diese Fleischbällchen mit Käse in Tomatensoße sind ein wahres Wohlfühlessen. Sie wecken Erinnerungen an Omas Küche und sind perfekt für ein gemütliches Essen. Also, heizen Sie den Ofen vor, reiben Sie den Käse und genießen Sie eine köstliche Portion Fleischbällchen mit cremigem Gouda-Käse. Guten Appetit!