



Frikadellen mit Käse in Tomatensauce



Zutaten

- 500 gramm mageres Rinderhackfleisch
- 1 tüchchen mit gehackten Gewürzen
- 1 Henri Willig Pfefferkäse
- 1 zwiebel
- 1 knoblauchzehe
- 800 gramm gewürfelte Tomaten

Zubereitungsmethode Fleischbällchen mit Käse in Tomatensoße

Entdecken Sie das ultimative Wohlfühlessen: Fleischbällchen mit Käse in Tomatensoße. Dieses einfache, aber köstliche Rezept eignet sich perfekt für ein gemütliches Mittagessen, eine leckere Vorspeise oder als Teil eines köstlichen Brunchs. Mit jungem Käse, der zartschmelzend ist, und einer Soße, die vor Geschmack nur so strotzt, ist dieses Gericht eine echte Würze auf dem Tisch. Sie zaubern dieses Gericht in nur 20 Minuten. Fügen Sie nach Belieben noch Gewürze hinzu. Folgen Sie unserer schrittweisen Zubereitungsanleitung und machen Sie dieses köstliche Gericht ganz einfach selbst!

Vorbereitung

- 1: Das magere Hackfleisch mit dem Hackfleischgewürz und dem Pepper-Jack-Käse würzen (so viel wie Sie möchten). Aus dem Hackfleisch etwa 10 Bällchen formen.
- 2: Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Fleischbällchen in etwa 4 Minuten rundherum braun braten.
- 3: Die Zwiebel hacken und den Knoblauch fein hacken. Beides zusammen mit dem Hackfleisch in die Pfanne geben und weitere zwei Minuten braten.
- 4: Die Tomatensauce aus der Dose hinzufügen und zum Kochen bringen. Dann 15 Minuten bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- 5: Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Fleischbällchen mit Käse in Tomatensoße zu machen?

Und voilà, schon haben Sie ein köstliches Gericht aus Fleischbällchen mit Käse in Tomatensoße! Perfekt für jede Gelegenheit und garantiert ein Hit. Probieren Sie es selbst und genießen Sie den vollen Geschmack. Haben Sie das Rezept schon ausprobiert? Teilen Sie Ihre Erfahrungen und Geschmackserlebnisse mit uns! Guten Appetit!