

POLPETTE COL SUGO (Hachfleischbällchen mit Tomatensoße)



Zutaten für ca. 20 Polpette

- 500 Rindhackfleisch
- 1 Ei
- Paniermehl
- Pfeffer
- Petersilie
- Salz

Zutaten für die Tomatensoße:

- 750 ml Tomatensoße
- Salz
- Olivenöl
- Zwiebeln

Zubereitung:

1. Rindhackfleisch in eine Schüssel geben. Das Ei, das Salz, den Pfeffer, eine Prise Paniermehl und die fein gehackte Petersilie dazugeben und die Masse mischen, bis alle Zutaten gut miteinander vermengt sind.

2. Daraus Bällchen formen: die Größe der Bällchen kann man nach dem eigenen Geschmack selbst bestimmen.
3. Währenddessen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine halbe fein geschnittene Zwiebel für ca. 5 Minuten darin anbraten, oder mindestens bis die Zwiebelstückchen goldbraun werden.
4. Dann die Tomatensoße dazugießen, salzen, und sie auf kleiner Flamme für 20 Minuten kochen lassen.
5. Die Hackfleischbällchen in die Soße legen und sie zugedeckt darin für ca. weitere 30 Minuten kochen lassen.