

Meatballs von Aperto

Mengen für 10 Personen

1. Das Hack mit Ei, Knoblauch, Semmelbrösel, Parmesan, Senf, Chili- und Worcestershiresauce und Gewürzen gut verkneten
2. Hackbällchen formen, ca. 2cm im Durchmesser, und von allen Seiten anbraten und anschliessend herausnehmen
3. In der selben Pfanne Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Überschüssiges Fett abgießen. Passierte Tomaten mit Brühwürfeln dazugeben. Hackbällchen wieder hineingeben und schön einkochen lassen (mind. 30 min... je länger desto besser!!!)
4. Vorm servieren abschmecken

500 g Zwiebeln

10 Stück Knoblauchzehen andämpfen

1.25 kg Tomaten bevorzugt passierte Tomaten

5.0 Stück Bouillonwürfel kochen, nach beliebigen Würzen (Thymian...) Meatballs dazugeben fertig