



MEIN GENUSS



## Hackbällchen mit Tomatensoße



**It's a match!**

Zimt harmoniert sehr gut mit deftigen Fleischgerichten und passt ideal zu deinen leckeren Hackbällchen! Probiere es gleich aus.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Eine Gemüsezwiebel in Würfel schneiden und diese in Öl glasig andünsten.
- 3 Die Zwiebelwürfel mit den Gewürzen und den Kräutern zum Hackfleisch geben und alles gut durchmischen.
- 4 Aus dem Hackfleisch walnussgroße Bällchen formen. In die Mitte jedes Bällchens drei Pinienkerne stecken.
- 5 Das Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse erhitzen und die Hackbällchen darin knusprig frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abkühlen lassen.
- 6 In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten. Die Tomaten am Boden kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Einige Minuten stehen lassen, kalt abspülen und dann schälen. In kleine Stücke schneiden.
- 7 Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und diese in Öl glasig andünsten, Tomatenwürfel dazugeben. Mit den Gewürzen und dem Tomatenmark abschmecken. Etwa 10 Minuten im geöffneten Topf köcheln lassen.
- 8 Die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform geben, die Hackbällchen hineinlegen und mit einer Schicht Tomatensauce abschließen. Einige Butterflöckchen darauf verteilen.
- 9 Die Hackbällchen für etwa 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene garen.

### Zutaten

#### Für die Hackbällchen:

500 g Lamm- oder Rinderhack oder eine Mischung aus beiden  
1 große Gemüsezwiebel  
1 TL Kreuzkümmel  
1.5 TL Ceylon Zimt  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
0.5 TL Kardamom (mit einem Mörser mahlen)  
20 g Pinienkerne, geröstet  
2 EL Koriandergrün, gehackt  
2 EL Petersilie, gehackt

#### Für die Sauce:

2 kg Tomaten  
1 große Gemüsezwiebel  
Salz, Pfeffer, Zucker  
0.5 TL Ingwer  
2 EL Tomatenmark

#### Außerdem:

Öl zum Frittieren  
etwas Butter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 23.12.2026.