

## Hack-Tomaten-Topf mit Mozzarella aus dem Thermomix®



© Hack-Tomaten-Topf - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Portionen

Cremig, lecker und auch toll zum Mitnehmen.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Rinderhackfleisch
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	+ 20 g Olivenöl
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Dose stückige Tomaten (400g)
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Fleischbrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	Mini-Mozzarella
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Basilikum zum Servieren

### Zubereitung

1. Hackfleisch in 1 EL Öl in einer Pfanne krümelig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in groben Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. 20 g Öl hinzufügen und 3 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.
3. Hack mit übrigen Zutaten, außer Kirschtomaten und Mozzarella, hinzugeben und 10 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen.
4. Kirschtomaten waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln, hinzufügen und weitere 5 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
5. Hack-Tomaten-Topf und Mozzarella-Bällchen auf 4 Schüsseln aufteilen, mit Basilikum garniert servieren oder zum Mitnehmen in luftdicht schließende Behälter einfüllen.

### Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 415 kcal - 28 g E - 29 g F - 10 g KH