

Italo-Hackbällchen aus dem Thermomix



© Italo-Bällchen - Rezepte mit Herz

🕒 25 Min.

👨‍🍳 leicht

🍲 ca. 25 Stück

Egal ob zu Nudel- oder Kartoffelsalat, mit Tomatensoße und Reis oder als Fingerfood bei der nächsten Party – Hackbällchen kommen immer gut an und rollen rein wie von selbst.

Lust auf mehr Hackbällchen? Probiert doch mal

- unsere Klassiker

- Veggie-Bällchen

oder die exotischen Geflügel-Hackbällchen

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2 EL	gehackte Pinienkerne
<input type="checkbox"/>	30 g	getrocknete Tomaten
<input type="checkbox"/>	500 g	mageres Rinderhack
<input type="checkbox"/>	2 EL	tiefgekühltes Basilikum
<input type="checkbox"/>	1	kleines Ei
<input type="checkbox"/>	1 EL	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	" EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften.
Sofort in den Mixtopf umfüllen. Tomaten zugeben und beides **5 Sek./Stufe 3** zerkleinern.
2. Hack, Basilikum, Ei, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben und alles **2 Min./Teigstufe** vermengen. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen.
3. Öl in der Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundherum **7-10 Minuten** braten