



Hackbällchen mit Ricotta und Oregano

4 Personen · ca. 1 Std 15 Min · einfach

Zutaten

- 4 EL Olivenöl
- 2 große Zwiebeln, gehackt (330 g)
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 20 g Oreganoblätter, gehackt, plus mehr zum Servieren
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 500 ml Hühnerbrühe
- 500 g Rinderhackfleisch
- 3–4 Scheiben Weißbrot, entrindet und fein zerkleinert (100 g)
- 250 g Ricotta
- 60 g Parmesan, gerieben
- 1 großes Ei, verquirlt
- 20 g Petersilie, gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Mit der Sauce anfangen: 2 EL Öl erhitzen, je die Hälfte von Zwiebeln, Knoblauch und Oregano darin 8 bis 10 Minuten glasig dünsten, ohne dass sie bräunen. Tomaten und die halbe Brühe dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 bis 15 Minuten einköcheln lassen, hin und wieder rühren.
- Für die Bällchen die restlichen Zwiebeln, den restlichen Knoblauch und Oregano mit Hackfleisch, Brotbröseln, Ricotta, Parmesan, Ei, Petersilie, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen gut vermengen. Daraus 12 bis 14 Bällchen formen.
- In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Bällchen in zwei Portionen rundum je 8 Minuten anbraten, beim zweiten Durchgang noch 1 EL Öl zugeben. Auf einen Teller legen.
- Bällchen vorsichtig in die Sauce setzen und so viel restliche Brühe angießen, dass sie fast bedeckt sind, sonst mit etwas Wasser ergänzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln. Zum Schluss den Deckel abnehmen und die Sauce etwas einkochen. Vom Herd nehmen und mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren frischen Oregano darüber.

Tipp: Der Ricotta macht die Bällchen besonders locker. Man kann sie einen Tag vorher zubereiten und zum Servieren wieder erwärmen.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

