

Passione!



FRESH FOOD

Tomaten-Sauce Napoli

REZEPTIDEEN



Gebackener Schafskäse mit Tomaten-Sauce

Zutaten pro Person:

150 g Schafskäse in Salzlake
15 g Ei
15 g Mehl
30 g Paniermehl
50 g Öl
80 g Passione! Tomaten-
Sauce Napoli

Den Schafskäse in Mehl, dann in Ei und abschließend in Paniermehl wenden. Dann langsam in schwimmendem Fett ausbacken und mit der erwärmten Passione! Tomaten-Sauce Napoli auf einem Teller anrichten.

Hackfleischbällchen mit Mozzarella und Tomaten-Sauce

Zutaten pro Person:

150 g gemischtes Hack
30 g Brötchen
30 g Ei
20 g Zwiebeln
10 g Senf
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Majoran
20 g Öl
50 g Mozzarella
2 g Petersilie
100 g Passione! Tomaten-Sauce Napoli

Brötchen einweichen und ausdrücken. Zusammen mit dem Hackfleisch, Ei, Zwiebeln und Gewürzen zu einer Masse verarbeiten. Kleine, ca. 30 g schwere Hackfleischbällchen formen und ausbraten. Die Hackbällchen mit Mozzarella belegen und am besten in eine feuerfeste Form geben. Passione! Tomaten-Sauce Napoli dazugießen und im Backofen solange erwärmen, bis der Mozzarella geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.