

AUFLAUF MIT FLEISCHBÄLLCHEN



Zutaten:	70 g alte Semmeln (würfelig)
(4-6 Personen)	60 ml Milch
	800 g Putenfaschiertes
	120 g würziger Käse
	½ Bund gehackter Oregano
	1 Ei
	Salz, Pfeffer
	4 Knoblauchzehen
	200 g Mozzarella (würfelig, ca. 2 x 2 cm)
	1 fein gehackte Zwiebel
	1 fein gehackte Karotte
	ungefähr gleich viel fein gehackter Sellerie
	2 EL Tomatenmark
	2 Dosen gehackte Tomaten
	375 ml Hühnerbrühe

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Semmelbrösel in Milch einweichen.

Faschiertes, Käse, Oregano, Ei, Salz, Pfeffer und zwei gehackte Knoblauchzehen hinzufügen und durchmischen. Aus der Masse Kugeln formen und in die Mitte ein Mozzarellastück geben. In einer großen Pfanne die Kugeln etwas anbraten und beiseitestellen. Das fein gehackte Gemüse und zwei gehackte Knoblauchzehen in Öl ca. drei Minuten anbraten, Tomatenmark ca. eine Minute mitbraten. Anschließend mit den gehackten Tomaten und der Suppe aufgießen und gut umrühren. Fleischbällchen in die Soße legen und mit einem Deckel abdecken, ca. 15-20 Minuten im Ofen garen.

Dazu passen Nudeln.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!