

# Hackfleisch-Bällchen mit Ragout

## Für zwei Personen

200 g Hackfleisch, gemischt	1 Scheibe Toastbrot	2 Zwiebeln
1 Stange Sellerie	1 kleine Karotte	500g passierte Tomaten
100 g Pecorinokäse	3 Eier	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Eine halbe Zwiebel abziehen und zusammen mit der Minze klein schneiden. Den Pecorinokäse reiben und das Toastbrot zerbröckeln. Anschließend zusammen mit dem Hackfleisch, den Eiern, Natron, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in Öl anbraten. Eine weitere Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Karotte und den Sellerie fein hacken und in Olivenöl andünsten. Die passierten Tomaten zusammen mit etwas Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 15 Minuten kochen. Die Hackbällchen hinzugeben und mitkochen. Die Fleischbällchen mit dem Ragout auf einem Teller anrichten und servieren.

Michelina Ingraio am 05. März 2014