

MOZZARELLA-STUFFED SLOW COOKER MEATBALLS



ZUTATEN (für 4 Personen)

FÜR DIE MEATBALLS

- 250 g fester Mozzarella
- 500 g Rinderhack
- 500 g Wurstbrät einer würzigen italienischen Wurst (wie Salsiccia)
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 100 g Paniermehl
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- ½ Bund gehackte Petersilie
- 600 g passierte Tomaten

NÄHRWERTE

PRO PORTION

- 992 kcal
- 58 g Eiweiß
- 71 g Fett
- 33 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 2 Stunden 30 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Mozzarella in Würfel schneiden und im Tiefkühler kalt stellen, während die Hackmischung zubereitet wird. Rinderhack, Wurstbrät, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paniermehl, Parmesan, Eier, Milch und Petersilie in einer großen Schüssel miteinander vermengen.
2. Hackmischung zu Bällen formen. Mozzarellawürfel in die Bälle stecken und ordentlich verschließen. Hackbällchen in einen Bräter legen, mit passierten Tomaten bedecken und 2 Std. bei mittlerer Hitze kochen.



REISER RÄT

Zu den Meatballs schmecken Nudeln, Reis oder einfach frisches Weißbrot.

