

HACKBÄLLCHEN TOSKANA AUFLAUF AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Portionen

Für die Hackbällchen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- 1 TL italienische Kräuter

Für die Sauce:

- 400 g gehackte Tomaten
- 100 ml Sahne
- 2 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 1 TL Oregano

Außerdem:

- 100 g Nudeln
- 125 g Mini-Mozzarella

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest. Gieße sie ab und gib sie in eine Auflauf- oder Silikonform für Heißluftfritteusen.
2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel. Verknete sie mit dem Rinderhack, Salz und Kräutern. Forme kleine Hackbällchen aus der Masse und lege sie auf die Nudeln.
3. Verrühre alle Zutaten für die Sauce und gieße sie über die Hackbällchen. Verteile den Mozzarella auf der Sauce. Backe den Hackbällchen Toskana Auflauf in der Heißluftfritteuse 30 Minuten bei 170 Grad auf der Airfry Stufe.

Du willst den Hackbällchen Toskana Auflauf im Backofen zubereiten? Dann nimmst du 200°C Ober-/Unterhitze und 20-25 Minuten.



Nährwerte pro Portion: 640 kcal | KH 31 g | E 41 g | F 39 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.