

Baby Rezepte

Hackbällchen mit Tomatensauce

Gesamtzeit:
40 Min.

Personen:

Zutaten

Zutaten 6 Portionen (für Kinder unter 1 Jahr)

- ½ Zwiebel
- 4 mittelgroße Champignons
- 40 g Semmelbrösel
- 250 g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 Eigelbe
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Tomatenfruchtfleisch, enthäutet, entkernt
- 150 ml dünne Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 10 g glatte Petersilie

Zubereitungsart

Vorbereitung:
20

Kochzeit:
20

Personen:

Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 0

1. Die Zwiebel abziehen, vierteln und im MultiQuick 5 Baby MQ 20 Zerkleinerer-Aufsatz fein hacken. Die Champignons putzen, vierteln und in den Mixbecher geben. Zusammen mit Semmelbröseln, Hackfleisch und Eigelben mit dem MultiQuick 5 Baby Stabmixer zu einer einheitlichen Masse pürieren. Aus der Masse walnussgroße Bällchen abstechen und zwischen den angefeuchteten Handflächen rollen.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Bällchen darin von allen Seiten goldbraun braten.
3. Inzwischen Tomaten, Gemüsebrühe und Tomatenmark in einem kleinen Topf erhitzen und bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.
4. Die Petersilie waschen, trockentupfen und im MultiQuick 5 Baby MQ 20 Zerkleinerer-Aufsatz fein hacken. Die Tomatensauce in den Mixbecher geben und mit dem MultiQuick 5 Baby Stabmixer fein pürieren. Mit Petersilie abschmecken.

Zwei bis drei Bällchen mit etwas Tomatensauce und vier Esslöffel Pasta sind eine kindgerechte Portion.