Italienische Hackröllchen

Saftige Hackröllchen mit Pancetta in würziger Tomatensauce

Mittel | 4 Portionen | 50 min.



Diese **Italienischen Hackröllchen** verbinden saftiges Rinderhackfleisch, aromatische Kräuter und würzige Pancetta mit fruchtiger Tomatensauce. Das Schmoren im Ofen sorgt für besonders zarte Röllchen und eine intensive Verbindung aus Fleischsaft, Kräutern und ORO di Parma Sugo Gemüse.

Zutaten

2 Zwiebeln (ca. 200 g)

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

4 Stiele Thymian

800 g Rinderhackfleisch

1 Ei (Größe M)

20 g Paniermehl

1 TL Salz

Pfeffer nach Geschmack

12 Scheiben Pancetta (ca. 120 g)

600 g ORO di Parma Sugo Gemüse

1 EL Olivenöl

Schritt 1: Kräuter und Gemüse vorbereiten

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen bzw. Nadeln fein hacken.

Schritt 2: Hackmasse herstellen

Rinderhackfleisch mit Ei, Paniermehl, Salz, den gehackten Kräutern sowie der Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel gründlich verkneten. Mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Hackröllchen formen

Aus der Hackmasse 12 gleich große Röllchen formen. Jedes Röllchen mit einer Scheibe Pancetta umwickeln.

Schritt 4: Hackröllchen anbraten

Olivenöl in einem Bräter oder einer großen Pfanne erhitzen. Die Hackröllchen portionsweise rundherum kräftig anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe erhalten. Anschließend herausnehmen.

Schritt 5: Tomatensauce zubereiten

Die übrigen Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Bratfett kurz anschwitzen. ORO di Parma Sugo Gemüse hinzufügen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6: Im Ofen schmoren

Die Hackröllchen in die Sauce setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze 20–30 Minuten schmoren, bis die Röllchen vollständig gegart sind.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte