

# Italienische Rezepte

## Fleischklößchen mit fruchtiger Tomatensauce

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Hackfleisch, Italien, Tomaten, Vorspeisen

---

### Fleischklösschen

1	Brötchen, vom Vortag		schwarzer Pfeffer adM
8	Essl. Milch, warm	2	Essl. Parmesan, frisch gerieben
500 g	Rinderhack		Mehl zum Arbeiten
8	Salbeiblätter	4	Essl. Olivenöl, zum Braten
30 g	weiche Butter	4	Essl. Marsala
	Salz		

### Sauce

600 g	reife Tomaten	4	Essl. kaltgepresstes Olivenöl
	Salz	1/2	Essl. Zitronensaft
1	Prise Cayennepfeffer	3	Petersilienzweige (glatt)

---

Vom Brötchen die Kruste auf einer Reibe abreiben. Brötchen in Scheiben schneiden, in einem tiefen Teller mit der Milch beträufeln und einweichen. Brötchen ausdrücken und mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. Die Salbeiblätter, falls nötig, abspülen, fein hacken und mit Butter, Salz, Pfeffer und Parmesan zu den Zutaten in der Schüssel geben. Alles gründlich vermischen.

Mit bemehlten Händen kleine Klösschen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Klösschen darin goldbraun braten. Klösschen aus der Pfanne nehmen und auf eine (tiefe) Servierplatte oder in eine flache Schale setzen. Marsala über die Klösschen träufeln.

Für die Sauce Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, dann kurz stehen lassen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen, Stielansatz herausschneiden.

Tomaten im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Cayenne abschmecken. Das Öl und zuletzt den Zitronensaft unterrühren. Petersilie abspülen, das Wasser abschütteln, die Blättchen fein hacken und unter die Tomatensauce rühren.

Klösschen mit der Sauce übergießen, darin wenigstens 1 Stunde ziehen lassen.