

Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 28.08.2019

Tomateneintopf mit Hackbällchen

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Eintopf

500 g Tomaten, vollreif
12 Kartoffeln, klein, festkochend
2 Zwiebeln, mittelgroß
2 Knoblauchzehen
2 Stiele Rosmarin
5 Stiele Thymian
2 EL Olivenöl
1 Dose Tomaten (ca. 400 g)
400 ml Gemüsebrühe
400 g Bohnen, breit
Salz
Pfeffer

Für die Hackbällchen

80g Weißbrot, vom Vortag
150 ml Milch, lauwarm
50 g Schalotten
5 Stiele Petersilie, glatt
10 g Butter
500 g Hackfleisch, vom Kalb
(alternativ: halb und halb)
1 Ei (Größe M)
Salz
2 Stiele Basilikum
4 EL Crème fraîche



Zubereitung

1. Die Tomaten und Kartoffeln abbrausen. Kartoffeln schälen. Tomaten und Kartoffeln grob würfeln.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden.
3. Rosmarin und Thymian abbrausen und grob zerzupfen.
4. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
5. Kartoffeln zugeben und ebenfalls andünsten.
6. Dann Dosentomaten, Brühe und Kräuter zugeben. Alles, bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
7. In der Zwischenzeit für die Hackbällchen das Brot in der Milch ca. 10 Minuten einweichen.
8. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden.
9. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin ca. 1 Minute glasig dünsten. Petersilie zufügen und abkühlen lassen.
10. Das Brot mit der Schalottenmischung, Hackfleisch und dem verquirlten Ei verkneten. Mit



Salz und Pfeffer würzen.

11. Aus der Hackmasse 12 etwa walnussgroße Bällchen formen.
12. Hackbällchen in den Eintopf geben und weitere ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen.
13. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren.
14. Bohnen abgießen und in Eiswasser geben, damit die Farbe erhalten bleibt.
15. Bohnen abgießen, abtropfen lassen und grob schneiden.
16. Frische Tomaten salzen und pfeffern, mit den Bohnen in den Eintopf geben und aufkochen lassen.
17. Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Crème fraîche verrühren
18. Eintopf abschmecken. Mit Basilikum und Crème fraîche anrichten und servieren.