Nussbällchen in Tomatensauce

Zutaten

- 40 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 100 g Haselnusskerne, gemahlen
- 50 g Emmentaler, gerieben
- 20 g Semmelbrösel
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 TL Thymian, getrocknet
- 1 Ei(er)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 300 ml Wasser
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
3. THOMY Reines Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
4. Haselnusskerne mit Emmentaler, Semmelbrösel, Tomatenmark, Thymian, Ei, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit den Zwiebeln mischen. Mit den Händen gut durchkneten bis eine feuchte Masse entsteht. 9 Bällchen daraus formen und in eine Auflaufform geben.
5. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli mit 300 ml Wasser zubereiten und über den Nussbällchen verteilen. Die Form in den Backofen geben und ca. 25 Min. backen. Dazu passen Gnocchi, ein gemischter Salat oder Blattspinat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	413 kcal
Fett	32 g
Protein	14 g

38 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de