

Zutaten:

1 kg Schweinemett
2 trockene Brötchen
2 Eier
1/2 P. Hackbraten Fix

200 ml Milch
400 ml Sahne
3 P. Tomatensuppe Toskana

2 Bällchen Mozzarella

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Die Brötchen im lauwarmen Wasser einweichen und gut ausdrücken. Das Mett mit den Brötchen, Eiern und Hackbraten Fix gut vermengen.

Den **Gar Profi groß** mit einer **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo Star** legen.

Eiskugelgroße Hackbällchen formen und direkt auf die **Dauerbackunterlage** portionieren.

Milch, Sahne und das Suppenpulver miteinander verrühren und auf die Hackbällchen geben.

Den Mozzarella würfeln und über den ganzen Rost verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Min. garen.

Tipp:

Reis, Spätzle oder ein gemischter

Salat macht das

Essen komplett