

## Hackbällchen - Auflauf

### Zutaten:

500 g Hackfleisch  
500 g Mozzarellakugeln (mini)  
300 g kleine Kirschtomaten  
2 gelbe Paprikaschoten  
2 Gemüsezwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 Brötchen vom Vortag  
100 ml Milch  
2 Eigelb  
2 TL Senf  
1 TL Oregano  
Salz, Pfeffer, Olivenöl



### Zubereitung:

- Das Brötchen in der Milch einweichen lassen.
- Die Zwiebel in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch, Zwiebel, Eigelb, Senf und das ausgedrückte Brötchen verkneten.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Die Paprika und die Gemüsezwiebeln in kleine Würfel schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Öl andünsten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In einer großen, gefetteten Auflaufform verteilen.
- Aus dem Hackfleisch kleine Kugeln formen.
- Kugeln, Mozzarella und Tomaten in der Auflaufform gleichmäßig verteilen.
- Bei 220° C etwa 20 – 25 Minuten backen.