

# Hackbällchen Auflauf

vegan/vegetarisch mit Tomami Persien



## Vino de la Casa

für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 2 Stück Stangensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Kürbiskerne
- 20 g Cashewkerne
- 1 Packung Tomami „The Vegan Hack“
- 2 EL Olivenöl ( Oli de Pau)
- 2 TL Tomami Persien
- 170 ml kalte Gemüsebrühe
- Meersalz
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- 80 ml Weißwein (Sinols Blanc)
- 1,2 kg geschälte Tomaten, Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl (Oli de Pau)
- 100 g Mozzarella oder vegane Alternative
  
- 1 EL Pinienkerne
- Petersilie und Basilikum zum Garnieren

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

### Zubereitung Bällchen

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken und mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Leicht salzen und vom Herd nehmen. Stangensellerie klein, Kürbis- und Cashewkerne grob hacken.

The Vegan Hack mit 2 EL Olivenöl verrühren, dann eiskalte Gemüsebrühe zugeben und gründlich vermengen.

Angeschwitzte Zwiebeln und Knoblauch, Stangensellerie und Tomami Persien ebenfalls hinzugeben und vermengen. Mit Salz kräftig abschmecken. 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen. Nach der halben Stunde Quellzeit die vegane Hackmasse aus dem Kühlschrank nehmen. Die Kürbis- und Cashewkerne zur Masse geben und vermengen.

Mit angefeuchteten Händen 24 Bällchen formen und in einer Pfanne mit Öl die Bällchen bei mittlerer Hitze braten.

### Zubereitung Sauce

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.

Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauchzehen und Chilischoten zugeben und duften lassen. Zwiebel zugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Alkohol verdampfen lassen. Geschälte Tomaten und Lorbeerblätter zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die veganen Hack-Bällchen in eine Auflaufform geben, Sauce hinzufügen und den Mozzarella darauf verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen. Die Auflaufform in den Ofen geben und ca. 20 Minuten backen.

Vor dem Servieren den fertigen Auflauf mit Petersilie und Basilikum garnieren.