

Frikadellen mit Feta-Herz

Rezept für 1 Person

Zutaten:

200 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Würfel Feta-Käse je Bällchen
1 TL Senf
1 TL Paprikapulver
1 EL Petersilie, gehackt
1 ½ EL Paniermehl
1 ½ EL Sahne
½ TL Salz
Pfeffer
Bratöl



Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Hackfleisch, Ei, Senf, Paprikapulver, Knoblauch, Petersilie und die Sahne gut durchmischen und die Masse gut salzen und pfeffern. Anschließend das Paniermehl untermischen und der Masse damit Konsistenz verleihen.

In einer beschichteten Pfanne das Bratöl erhitzen. Die Hackfleischmasse zu kleinen Bällchen formen, den Feta-Würfel eindrücken und die Frikadellen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten von jeder Seite braten.

Auf einem Teller mit Küchentrepp gut abtropfen lassen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!