

IBÉRICO-GOURMETFRIKADELLEN MIT SCHAFSKÄSE ÜBERRASCHUNGSBÄLLCHEN!



FÜR 4 PERSONEN

500 g Gehacktes
(z. B. vom Ibéricoschwein)
2 EL Senf
Thymianzweig
1 Ei
2 TL Paprikapulver
(edelsüß & scharf)
100-150 g Fetakäse
1 Brötchen vom Vortag
Milch zum Einweichen
des Brötchens
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

SO EINFACH GEHT'S!

Das Brötchen zerkleinern und in ausreichend Milch einweichen lassen. Thymianzweig waschen und Blättchen zerkleinern. Gehacktes, Senf, Ei, Paprikapulver und Thymian gut miteinander verkneten. Anschließend die Brötchenmasse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach erneut gut durchkneten.

Kleine Bällchen aus der Masse kneten, eine Kuhle formen und je einen Würfel Fetakäse hineinlegen. Die Frikadellenmasse wieder zu einem Bällchen formen und in heißem Fett für je 4 min von jeder Seite kross anbraten.

Gegebenenfalls zwischenzeitlich den Deckel auf die Pfanne legen.

Als Beilage passt deftiges Brot mit Preiselbeer-Senf-Dip (4:1).

AUCH KALT SERVIERT EIN LECKERER PARTYSNACK!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: www.landservice-nrw.de