

Rezept

Orientalische Hackküchlein

Ein Rezept von Orientalische Hackküchlein, am 26.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
5 Stängel Minze	1/2 Bund Koriandergrün
2 EL Olivenöl	600 g Rinderhackfleisch
1 Ei	3 EL Semmelbrösel
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/3 TL Chilipulver	Salz
Pfeffer	200 g Schafskäse (Feta)
120 g Naturjoghurt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch sowie alle übrigen Zutaten - bis auf Schafskäse und Joghurt - ebenfalls hinzufügen. Alles mit den Händen gut mischen und verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Hackmasse walnussgroße Kugeln formen und flach drücken. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Joghurt verrühren und kräftig mit Pfeffer würzen.
4. Je 1-2 Hackküchlein in die Pfännchen geben und etwas Fetajoghurt darüberlöffeln. Im heißen Gerät 10-12 Min. garen, bis das Hackfleisch gar und die Käsehaube leicht gebräunt ist.