

Rezept

Frikadellen mit Minze & Feta

Ein Rezept von Frikadellen mit Minze & Feta, am 28.04.2024

Zutaten

1	Brötchen vom Vortag	80 g	Schafskäse (Feta)
4 Zweige	Minze	1 Zweig	Zitronenmelisse (nach Belieben)
500 g	Lamm- oder Rinderhackfleisch	1	Ei (Größe M)
1 TL	gem. Kreuzkümmel	1 EL	rosenscharfes Paprikapulver
	Salz	2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Schafskäse sehr fein würfeln. Minze und eventuell Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blättchen sehr fein schneiden. Käse und 2 EL Kräuter mischen.
2. Das Brötchen fest ausdrücken. Mit Hackfleisch, restlichen Kräutern, Ei, Kreuzkümmel, Paprikapulver und dem Kräuterkäse vermengen. Den Hackteig kräftig salzen und mit angefeuchteten Händen 8-12 flache Frikadellen formen.
3. Das Öl erhitzen und die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze pro Seite 8-12 Min. braten.