

Rezept

Gefüllte Kräuter-Hackbällchen

Ein Rezept von Gefüllte Kräuter-Hackbällchen, am 11.06.2026

Zutaten

50 g Schafskäse (Feta; max. 45 % Fett i.Tr.)	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	10 Basilikumblättchen
250 g Rinderhackfleisch	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL gehackte Petersilie
½ TL getrockneter Thymian	1 TL getrockneter Oregano
1 TL edelsüßes Paprikapulver	2 Msp. Chiliflocken
½ TL Salz	1 EL Rapsöl zum Anbraten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Fetakäse in 16 Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Basilikumblätter abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Hackfleisch in einer Schüssel mit Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Ei, Senf, Petersilie, Thymian, Oregano, Paprikapulver, Chiliflocken und Salz verkneten. Aus dem Teig 16 gleichgroße Bällchen formen, in die Mitte je 1 Fetawürfel drücken und das Hackfleisch darüber gut verschließen.
3. Eine beschichtete Pfanne mit dem Rapsöl auspinseln, erhitzen und die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. von allen Seiten braun anbraten. Die Bällchen schmecken warm und kalt. Dazu passt sehr gut der Tomaten-Basilikum-Dip von Seite 70.