Rezept

Gefüllte Kräuter-Hackbällchen

Ein Rezept von Gefüllte Kräuter-Hackbällchen, am 25.05.2025

Zutaten

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