

Rezept

# Hackbällchen mit Käse

Ein Rezept von Hackbällchen mit Käse, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2 Stiele</b> Basilikum	<b>30 g</b> Mozzarella
<b>250 g</b> Rinderhackfleisch	<b>1</b> Ei
<b>65 g</b> Semmelbrösel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 TL</b> Chiliflocken	Salz
<b>40 g</b> Panko (jap. Semmelbrösel, Asialaden)	<b>3 EL</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 6 g F, 5 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Mozzarella trocken tupfen und in 16 kleine Stücke schneiden. Hackfleisch, Basilikum, Ei und Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Mit Chiliflocken und Salz würzen und alles gut vermischen.
2. Aus der Hackfleischmasse nach und nach 16 gefüllte Bällchen formen. Dafür je eine etwa golfballgroße Portion der Masse abnehmen, diese leicht flach drücken und 1 Stück Mozzarella in die Mitte legen. Dann die Hackmasse um den Mozzarella schließen und zu einem Bällchen formen. Die Bällchen abgedeckt 20 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hackbällchen in den Pankobröseln rollen, bis sie rundum damit umhüllt sind.
4. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin bei mittlerer bis hoher Hitze rundherum goldbraun anbraten. Herausnehmen, auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 8 Min. fertig garen. Warm genießen.