

Rezept

Hackpflänzchen mit Feta

Ein Rezept von Hackpflänzchen mit Feta, am 09.06.2026

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	4 Knoblauchzehen
je ½ Bund Petersilie und Minze	500 g Rinderhackfleisch
1 Ei (Größe M)	je 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
2 TL gemahlener Koriander	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	150 g Schafkäse (Feta)
100 g Joghurt (am besten aus Schafmilch)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Hackfleisch mit Zwiebelringen, Knoblauch, Kräutern und Ei in eine Schüssel geben, mit Paprika, Koriander, Salz und Pfeffer würzen und zu einem formbaren Teig verkneten. Fleischteig zu gut walnussgroßen Bällchen formen und flach drücken. Den Schafkäse zerkrümeln und mit dem Joghurt mischen.
3. Das Raclettegerät anheizen. In jedes Pfännchen jeweils 1-2 Hackpflänzchen legen und etwas Käsejoghurt darüber löffeln. Im heißen Gerät etwa 8 Min. garen, bis der Käse leicht braun ist.