

## Rezept

# Lamm-Frikadellen mit Käsefüllung

Ein Rezept von Lamm-Frikadellen mit Käsefüllung, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Zwiebeln
<b>4</b> Stängel Petersilie	<b>2</b> Stängel Minze
<b>3 EL</b> Öl	<b>500 g</b> Lammhackfleisch
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>75 g</b> Datteln	<b>250 g</b> Schichtkäse
je 1 TL Zimtpulver, edelsüßes Paprikapulver und gemahlene Kurkuma	<b>300 g</b> Tomaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauch und 1 Zwiebel schälen, Petersilie und Minze waschen, trockenschütteln. Alles fein hacken, in 1 EL Öl andünsten, abkühlen lassen. Mit Hack, Salz und Pfeffer verkneten. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
2. Die Datteln entkernen und in dünne Streifen schneiden, die Hälfte des Schichtkäses in 4 gleich große Stücke teilen. Den Fleischteig achteln, zu flachen Küchlein formen. 4 Küchlein mit Käse und Datteln belegen, mit je 1/2 TL der Gewürze, Salz und Pfeffer bestreuen. Übrige Küchlein darauf legen, die Ränder festdrücken.
3. Übriges Öl und die Frikadellen in einen Bräter geben. Restliche Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Tomaten waschen und grob würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Beides um die Frikadellen verteilen. Restlichen Käse grob würfeln und darüber streuen. Mit übrigen Gewürzen, Salz und Pfeffer bestreuen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. braten.