

Rezept

Mititei – rumänische Frikadellen

Ein Rezept von Mititei – rumänische Frikadellen, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Hackbällchen

| | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 2 Knoblauchzehen | 2 Zweige Thymian |
| 2 Stiele Bohnenkraut | 500 g Rinderhackfleisch |
| 1 EL Natron | 70 ml Mineralwasser |
| Salz | Pfeffer |

Für die Deko

| | |
|---|----------------------|
| 200 g Griechischer Joghurt (10 % Fett) | 1 Bio-Zitrone |
|---|----------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian und Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Vorbereitete Kräuter und Knoblauch mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Röllchen formen und rundherum ca. 12 Minuten goldbraun braten.
4. Hackfleischröllchen mit Joghurt und aufgeschnittener Zitrone servieren.