

Gefüllte Hackfleischbällchen

Du brauchst:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Stück Schafskäse
- 1 Brötchen
- Peperoni, Gewürze
- Alu-Folie

Und so wird's gemacht:

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
Brötchen in eine Schale mit Wasser legen, bis es sich voll Wasser gesogen hat.

Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Ei und ausgedrücktes Brötchen zu einem Frikadellen-Teig vermischen.
Würzen.

Ein bisschen Teig auf ein großes Stück Alu-Folie legen und platt drücken. Der Teig darf aber nicht zu dünn werden, da er hinterher noch zu einer Kugel geformt wird.

Den Schafskäse in kleine Stücke schneiden und auf die Teig-Mitte legen. Wer gerne scharfe Sachen mag, kann ebenfalls noch ein kleines Stück Peperoni dazu tun.

Jetzt die Alu-Folie in der Mitte zusammen klappen und den Teig von außen zu einer Kugel formen und fest drücken. Folie abziehen und die Hackbällchen in der Pfanne braten.

Bärgen Hunger!