50 Minuten

2 Portionen

Fleischbällchen mit Schafskäsefüllung und Krautsalat

Die Fleischbällchen mit Schafskäsefüllung sind ein tolles Sommergericht und schnell zubereitet. Wir reichen dazu einen Krautsalat und eine kalte Knoblauch- Gurkensauce.

Die Fleischbällchen mit Käse gefüllt bieten einen echten Überraschungseffekt und schmecken großartig. Die Würzung beim Hackfleisch wird stärker mit Kräutern abgestimmt, so kommen die Fleischbällchen mit starkem Eigengeschmack auf Tisch und Teller.

Zutaten

- 500 g Faschiertes, gemischt
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 EL Ceres Soft Pflanzenöl
- 2 Stück Eier
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrocknete oder frische Minze
- 4 Prisen Piment
- 1 TL Paprika edelsüß
- 2 TL Salz
- 6 Prisen Pfeffer
- 30 g Paniermehl
- 150 g Schafskäse
- 1 kg Ceres Soft Pflanzenfett
- Gurken- Knoblauchsauce:
- 1/4 Gurke
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 150 ml Sahne

Zubereitung

- Das Faschierte in eine große Schüssel geben, die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfelig schneiden und in einer Pfanne glasig schwitzen. Auf dem Herd abkühlen lassen.
- Eier, fein geschnittene Petersilie, Oregano, Minze, Piment, Paprika, Salz, Pfeffer und Paniermehl zum Faschierten geben. Vorbereitete Zwiebel- und Knoblauchwürfel ebenso dazu geben und gut mischen. Die Masse 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Schafskäse in kleine Würfel schneiden, Hackfleischmasse gleichmäßig portionieren, mittig mit Schafskäse füllen und mit befeuchteten Händen Fleischbällchen formen und auf eine Backblech bereit stellen.
- Krautsalat zubereiten: Weißkraut fein hobeln oder schneiden, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel und Weißweinessig marinieren und kräftig mit den Händen durchkneten. Den Krautsalat mit Pflanzenöl verfeinern und zum Anrichten bereit stellen.
- Gurken-Knoblauchsauce zubereiten: Die Gurke fein Hobeln, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer großzügig würzen, Weißweinessig und fein geriebene Knoblauchzehe dazu geben, mit Sahne vollenden. Die Gurken-Knoblauchsauce in kleine Schälchen füllen.
- Ceres Pflanzenfett in der Fritteuse oder im Topf auf 170°C erhitzen, dann die vorbereiteten Fleischbällchen 3-4 Minuten frittieren. Fleischbällchen auf ein Blech mit Küchenkrepp legen, dann mit Krautsalat und Gurken-Knoblauchsauce anrichten und rasch servieren.

Hauptspeisen

Zurück