

# Hackbällchen mit Dattel - Ziegenkäse Füllung

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Fingerfood mit orientalischer Note, voller Aromen

## Zutaten

- 350 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen vom Vortag, in Scheiben, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 1 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 2 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- 1 ganzes Ei
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 4 Datteln, entsteint, geviertelt
- 1 El Butter
- 2 El Olivenöl
- Salz Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Hackfleisch mit dem Brötchen, den Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, dem Ei und Thymian zu einem glatten, gebundenem Teig vermengen.

### Schritt2

Herzhaft mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

### Schritt3

8 - 10 kleine Fleischplätzchen formen, je 1 Dattel und einen Tl Frischkäse darauf setzen.

#### **Schritt4**

Den Fleischteig zusammendrücken, so dass die Füllung vollständig umschlossen ist.

#### **Schritt5**

Zunächst in einer Stielpfanne rundherum in heißem Olivenöl anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt6**

Die Butter zufügen und bei kleiner Hitze zu Ende braten, das Übergießen nicht vergessen.

#### **Schritt7**

Mit Holzstäbchen - Zahnstochern servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** hackfleisch, knoblauch, Thymian, ziegenfrischkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackbaellchen-mit-dattel-ziegenkaese-fuellung/>