

Hackbällchen mit Mozzarella - Kern



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Portionen:** Für 10 - 12 Bällchen
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für 10 - 12 Bällchen', 'yield' : " } });
```

Lust in der Küche zu experimentieren mit z. B. würzig - pikanter Fingerfood mit softiger Mozzarella Füllung der niemand wieder stehen kann?

Eine schöne Idee auch für „ jeden Tag“, mit Tomaten-Sauce und Nudeln schmecken die kleinen Leckerbissen vor allen Dingen besonders den Kindern.

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 10 - 12 Mozzarella Mini Kugeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
- 1 ganzes Ei
- 1 altes Brötchen, eingeweicht, gut ausgedrückt

- 5 - 6 El Semmelbrösel oder Panierbrot
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 2 El Pflanzenöl
- Knoblauchsatz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tl Paprika edelsüß

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 ° C vorheizen. Aus dem Hackfleisch, dem Brötchen, Zwiebeln, Ei, Petersilie, Schnittlauch und den Gewürzen einen festen, gebundenen Fleischteig mengen.

Schritt2

Mit feuchten Händen 10 - 12 Kugeln formen und jeweils 1 Mozzarella Kugel hineindrücken, verschließen, rund rollen. In Semmelbröseln wälzen, etwas andrücken. In einer Stielpfanne von allen Seiten goldgelb - knusprig braten, oder ev. im Backofen ca. 5 min. nach garen.

Schritt3

Z. B. mit Gekonntgekocht: Chili - Tomaten - Kräuterdip, Kräuter Crème fraiche, Gewürzketchup, Roter Zwiebelmarmelade, Rucola - Sour - Cream, Tzatziki reichen.

Rezeptart: Fingerfood, Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Lammfleisch, Partyrezepte, Rindfleisch, Schweinefleisch **Zutaten:** Hackfleisch, Mozzarella, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackbaellchen-mit-mozzarella-kern/>