



Italienische Frikadellen

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 3-4
- **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' : '3-4', 'yield' : " " });
```

Beliebte Fingerfood, oder kleiner Snack, einmal italienisch

Zutaten

- 250 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- ½ altbackenes Brötchen, eingeweicht, zerbröselt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Ei
- 2 EL Pflanzenöl
- 40 g getrocknete Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 40 g Pecorino-Käse oder Gouda, gerieben
- 2 Stängel Oregano, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den gewürfelten Tomaten, dem Reibkäse und dem Oregano die Füllung mischen.

Schritt2

Das Hackfleisch mit dem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln und dem Ei einen Fleischteig mengen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver herzhaft würzen.

Schritt3

Mit feuchten Händen zunächst beliebig große Fleischplätzchen (Ca. 10-12 Stück) formen und in jedes, 1 guten Teelöffel der Füllung in die Mitte geben.

Schritt4

Zusammen klappen, verschließen, rund rollen, dann etwas flach drücken. In Pflanzenöl auf jeder

Seite ca. 5 min. braten.

Schritt5

Dazu den Gekonntgekocht Chili - Tomaten - Kräuterdipp, Harissa oder Kresse Dip mit Knoblauch und Radieschen reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, pikant-herzhaft, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-frikadellen/>