



# Mini Rindfleisch - Bällchen mit „Schafskäseherz“ auf / mit Tapenade

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, lecker, mit griechischer Note, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- Für die Rindfleisch Bällchen:
  - 600 g Rindsgehacktes
  - 200 g griechischer Schafskäse
  - 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - 1 kleines Bund frische Petersilie, gehackt
  - 2 ganze Eier
  - Salz, schwarzer, gemahlener Pfeffer, Rosenpaprika
  - Etwas Olivenöl
- Für die Tapenade.
  - 250 g schwarze Oliven, ohne Stein
  - 1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt
  - 6 Sardellenfilets
  - Salz, Pfeffer
  - Olivenöl
  - Saft von 1 Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Tapenade

### Schritt2

Die grob gehackten Oliven mit den Sardellen, Zitronensaft und Olivenöl im Mixbecher zu einer

dickflüssigen Paste mixen, salzen und pfeffern.

### **Schritt3**

Die Rindfleisch Bällchen:

### **Schritt4**

Die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen und die gehackte Petersilie dazu geben. Etwas auskühlen lassen.

### **Schritt5**

Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und mit den Zwiebeln und den Eiern zum Gehackten geben. Mit Salz, schwarzer, gemahlenem Pfeffer und Rosenpaprika herzhaft würzen, glatt vermengen.

### **Schritt6**

30 - 40 g schwere Bällchen formen und jeweils ca. 15 g Schafskäse „ummanteln.Mit angefeuchteten Händen glatt rollen und

### **Schritt7**

auf ein gefettetes Backblech setzen.

### **Schritt8**

Bei 180 ° C ca. 25 - 30 min. backen, garen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Meine Rindfleisch Bällchen mit Schafskäseherz reiche ich heiß imit einem Tl Tapenade, einigen Tomatenwürfeln und knusprigem

### **Schritt11**

Ciabatta - oder Fladenbrot

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** tapenade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mini-rindfleisch-baellchen-mit-schafskaeseherz-auf-mit-tapenade/>