

Gefüllte Hackfleischbällchen

Zutaten: für 16–20 Stück

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Feta (aus Kuh- oder Schafmilch)
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier (Größe M)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 40 g BUTARIS Butterschmalz
- 1 Bund krause Petersilie



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln. Den Feta in 1 cm große Würfel schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und die Eier gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver kräftig würzen.
2. Mit einem Teelöffel vom Hackteig kleine Portionen abstechen, flach drücken, mit 1-2-Stückchen Feta belegen und den Hackteig zu Kugeln formen. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
3. BUTARIS Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischbällchen darin – gegebenenfalls portionsweise – rundherum bei mittlerer bis starker Hitze braten, auskühlen lassen.
4. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und eine Platte damit auslegen. Die Hackbällchen darauf servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus 30 Minuten Ruhen

Nährwerte: pro Stück ca.

Fett	9 g
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	8 g
Brennwert	117 kcal / 491 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS