Fleischbällchen mit Schafskäse

Klassiker mal anders: Das sommerliche Rezept für Fleischbällchen mit Schafskäse sorgt für Abwechslung unter den traditionellen Faschierten Laibchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

50 g	Weißbrot (altes)
0.5 Bündel	Petersilie
1 TL	Zitronenschalen
550 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Paprikapulver
50 g	Feta
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Fleischbällchen mit Schafskäse das Weißbrot in kaltem Wasser einweichen. Schafskäse in ca. 10 g schwere Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.

2. Das Weißbrot sorgfältig ausdrücken und mit dem Faschierten vermengen. Zitronenschale, Petersilie und Ei unterkneten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Aus der Masse kleine Fleischbällchen formen und in jedes Bällchen ein Stück Schafskäse hineindrücken, so dass es komplett vom Faschiertem umgeben ist. Fleischbällchen abdecken und 15 Minuten kalt stellen.

4. Inzwischen den Backofen auf 200°C vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin kräftig anbraten. Herausnehmen, in einer Auflaufform im Ofen ca. 10 Minuten weitergaren lassen, dann servieren.

Tipp

Die Fleischbällchen mit Schafskäse schmecken toll zu einem gemischten Sommersalat und knusprigem Baguette.