



Griechische Hackbällchen mit Feta

Zutaten

- 100 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 500 g Hackfleisch
- 2 Stängel Minze
- 2 Stängel Petersilie
- 100 g Schafskäse
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Wasser in eine Schüssel geben. MAGGI Fix für Hackbraten einrühren. Hackfleisch zugeben und gut mischen.
2. Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Anschließend unterrühren. Den Hackfleischteig in 16 Portionen teilen. Schafskäse in 16 Würfel teilen und jeweils 1 Würfel in die Mitte einer Fleischportion geben. Mit dem Hackfleischteig fest umschließen und zu einem Bällchen formen.
3. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und die Bällchen darin von allen Seiten knusprig braun braten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	442 kcal
Fett	30 g
Protein	31 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen