



Frikadellen im Käsemantel

Zutaten

- 60 g Toastbrot
- 500 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer schwarz
- 80 g Schwarzwälder Schinkenspeck
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 120 g Bergkäse
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art"
- 2 EL Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Toastbrot in 200 ml Wasser einweichen, herausnehmen und gut ausdrücken.
2. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Toastbrot untermischen und Frikadellen daraus formen. Schinkenspeck längs halbieren und jeweils eine Hälfte um jede Frikadelle wickeln.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Bergkäse halbieren.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Frikadellen darin rundherum anbraten und herausnehmen. Frühlingszwiebeln im Bratfett anbraten. 300 ml Wasser zugießen, MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art" einrühren und zum Kochen bringen. Frikadellen wieder zufügen und zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr 10-15 Min. garen. 5 Min. vor Garzeitende den Käse auf den Frikadellen verteilen und schmelzen lassen. Mit Röstzwiebeln bestreut servieren. Dazu schmecken Kartoffeln oder Spätzle.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	552 kcal
Fett	38 g
Protein	40 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen