

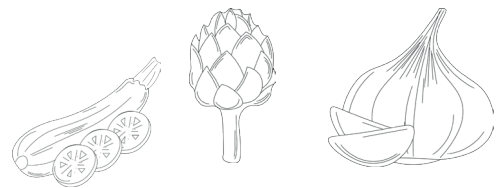
Lecker**ZUBEREITUNG**

Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, Ei und Nana Minze-Kräutertee sowie Frikadellen & Buletten-Gewürz in einer Schüssel verkneten. Wenn man möchte, kann man etwas Cheddarkäse beiseitestellen und diesen beim Braten später über die Hackfleischbällchen streuen. In einer Pfanne 1 EL Pflanzenöl auf mittlerer Temperatur erhitzen, etwa einen Teelöffel voll von der Hackfleischmischung anbraten und probieren. Nochmals mit Salz oder Frikadellen & Buletten Gewürz nachwürzen, wenn nötig. Herd kurz ausstellen und 24 Hackbällchen aus der Masse formen.

Die Pfanne wieder auf mittlere Temperatur erhitzen, restliches Pflanzenöl hineingeben und darin die Frikadellen rundherum 5 bis 7 Minuten anrösten. Danach servieren und genießen.

ZUTATEN**für 4 Portionen**

600 g Rinderhackfleisch
150 g geriebener Cheddarkäse
1 Ei
2 EL ANKERKRAUT Nana Minze-Kräutertee
4 EL ANKERKRAUT Frikadellen & Buletten Gewürz
optional: Salz
4 EL Pflanzenöl zum Braten

**UTENSILIEN**

Mittelgroße Schüssel, mittelgroße Pfanne