

Lecker



ZUBEREITUNG

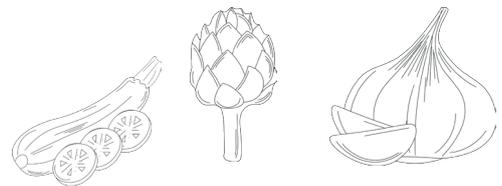
Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, Ei und Nana Minze-Kräutertee sowie Frikadellen & Buletten-Gewürz in einer Schüssel verkneten. Wenn man möchte, kann man etwas Cheddarkäse beiseitestellen und diesen beim Braten später über die Hackfleischbällchen streuen. In einer Pfanne 1 EL Pflanzenöl auf mittlerer Temperatur 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