Frikadellen mit Schafskäse

Zutaten für 2-3 Personen

- 60g altbackenes Weißbrot
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 TL Bio-Zitronenschale
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 60g Feta

Zubereitung

Das Weißbrot in kaltem Wasser einweichen. Den Feta in 6 Stücke a 10g schneiden. Petersilie und Zitronenschale fein hacken. Brot gut ausdrücken. Hackfleisch, Brot, Zitronenschale, Petersilie, Ei und Paprikapulver vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hackmasse in 6 Portionen teilen, Feta hineingeben und zu Frikadellen formen. Abgedeckt für 15 Minuten kalt stellen. Währenddessen Salat zubereiten.

Ofen auf 200° vorheizen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Frikadellen goldbraun anbraten. Für 10 Minuten im Ofen weitergaren lassen.