



Bitocks von Schweinemett mit Feta Käse

- **Küche:**Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 1
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '1', 'yield' : '' });
```

Die griechische Variante, schmeckt jedem

Zutaten

- 30 g angemachtes Schweinemett
- 10g Feta Käse im Würfel
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

In das Schweinemett etwas Fetakäse einrollen und formen

Schritt2

In Butterschmalz herausbraten oder frittieren. Mit einem Spießchen / Zahnstocher fixieren, warm servieren

Schritt3

Dazu passt ein würziger Kräutersenf

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** feta, hackbällchen, schweinemett

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bitocks-von-schweinemett-mit-feta-kaese/>