



Griechische Lammfleischbällchen mit Ziegenkäse



- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m

- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Griechenland lässt grüßen, mediterran, schnell, einfach, für jeden Tag

Zutaten

- Für die Lammfleischbällchen mit Ziegenkäse
- 600 g gehacktes Lamm oder Hammelfleisch aus der Schulter
- 150 - 200 g Ziegenkäse oder ersatzweise Feta
- 2 Eier
- 2 Schalotten für das Gehackte
- 100 g geriebenes Weißbrot
- Für das Ratatouille:
- 1 Gemüsezwiebel für das Gemüse
- 3 Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
- 1 mittelgroße Aubergine
- 1 Zucchini
- 6 - 8 gehackte Kapern
- 2 Stück vollreife Fleischtomaten
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 kl. Bund krause Petersilie
- Etwas Oregano
- Je ein frischen Zweig Majoran und Thymian
- Etwas Olivenöl
- 1 - 2 Esslöffel guten Gewürzketchup
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die gefüllten Lammfleischbällchen:

Schritt2

Das Lammgehackte herkömmlich mit wenig geriebenem Weißbrot und den Eiern anmachen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch und Oregano würzen, die Kapern und die gehackte Petersilie darunter arbeiten.

Schritt3

Mit einem großen Eisportionierer oder einem Esslöffel, 30 -40 g schwere Kugeln formen. Den Ziegenkäse in 15- 20g schwere Würfel schneiden und in die Fleischkugeln geben, einschlagen und in Form bringen. In etwas Öl und Butterschmalz herkömmlich 5 - 6 min. knusprig braten.

Schritt4

Das Ratatouille:

Schritt5

Die Paprikaschoten putzen, vierteln und vom Innenleben / Kernen befreien. In gleichmäßige, 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Ebenso die Aubergine, die Gemüsezwiebel und die Zucchini.

Schritt6

Die Fleischtomaten kurz brühen, abziehen, Kerne entfernen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.

Schritt7

Die fein gehackten Schalotten und die Knoblauchzehe in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Paprika, die Zucchini und Aubergine dazu geben, 5 - 6 min. schmoren lassen.

Schritt8

Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und die Tomaten und den

Schritt9

Ketchup dazu geben

Schritt10

Nur kurz miteinander erhitzen, damit die Tomaten nicht zerkochen,

Schritt11

etwas gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Lammfleischbällchen auf dem "krokanten, bunten" Ratatouille anrichten, ev. halbieren, um das leckere Innenleben sichtbar zu machen. Dazu empfiehlt sich ein körniger Curry Reis oder auch verschiedene, gebackene Kartoffeln

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, lammfleisch, pikant, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechische-lammfleischbaellchen-mit-ziegenkaese/>