

Hackfleischplätzchen mit Mozzarella und Schinkenspeck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Herzhaft knusprig Plätzchen, der tolle Party Happen

Zutaten

- Für ca. 15 - 20 Stück, je nach Größe
- 200 g Büffel Mozzarella in 1/2 cm dicken Scheiben
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g magerer Schinkenspeck in dünnen Scheiben
- 2 Eier
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 1 - 2 Zehen Knoblauchzehen, fein mit etwas Salz gerieben
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hackfleisch zerbröseln, mit den Zwiebelwürfeln, den Eiern, Petersilie, Knoblauch nach Geschmack, Petersilie und dem gut ausgedrückten Brötchen zu einem gebundenen, glatten Teig vermengen.

Schritt2

Herzhaft würzen und in einen geölten Aufsatzring mit 5 cm Durchmesser zur Hälfte füllen, etwas andrücken.

Schritt3

Eine Scheibe Mozzarella darauf setzen und wieder eine Schicht Gehacktes darüber geben, etwas andrücken.

Schritt4

Vorsichtig heraus drücken und mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech setzen und bei 200 ° C auf der mittleren Schiene ca. 15 min. knusprig backen.

Schritt6

(Natürlich kann man sie auch in der Pfanne braten)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Knusprig und heiß servieren, dazu meine herzhaftes Tomaten- Salsa zum Dippen reiche

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hackfleisch, mozzarella, party, Plätzchen, schinken, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleischplaetzchen-mit-mozzarella-und-schinkenspeck/>