

# Italienische Frikadellen

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Beliebte Fingerfood, oder kleiner Snack, einmal italienisch

## Zutaten

- 250 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- ½ altbackenes Brötchen, eingeweicht, zerbröselt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Ei
- 2 EL Pflanzenöl
- 40 g getrocknete Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 40 g Pecorino-Käse oder Gouda, gerieben
- 2 Stängel Oregano, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus den gewürfelten Tomaten, dem Reibkäse und dem Oregano die Füllung mischen.

### Schritt2

Das Hackfleisch mit dem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln und dem Ei einen Fleischteig mengen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver herzhaft würzen.

### Schritt3

Mit feuchten Händen zunächst beliebig große Fleischplätzchen (Ca. 10-12 Stück) formen und in jedes, 1 guten Teelöffel der Füllung in die Mitte geben.

### Schritt4

Zusammen klappen, verschließen, rund rollen, dann etwas flach drücken. In Pflanzenöl auf jeder

Seite ca. 5 min. braten.

### **Schritt5**

Dazu den Gekonntgekocht Chili - Tomaten - Kräuterdipp, Harissa oder Kresse Dip mit Knoblauch und Radieschen reichen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** einfach, pikant-herzhaft, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-frikadellen/>