Feta-Hackbällchen
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr frischer oder tiefgekühlter Broccoli, Salz, 200 gr Fetakäse, 600 gr Hackfleisch, Pfeffer, 2 Instant- Beutel \"Schinken-Hackröllchen\", 100 ml Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

Gefrorenen Broccoli auftauen lassen.
Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Frischen Broccoli in etwas Salzwasser ca. 2 Minuten kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken. Fetakäse in 12 gleichgroße Würfel schneiden. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und 12 kleine Hackbällchen formen. Jedes Bällchen mit einem Käsewürfel füllen, gut verschließen und in eine Auflaufform legen. Broccoli-Röschen dazugeben.
Beutelinhalt "Schinken-Hack Röllchen" mit 150 ml kaltem Wasser und Sahne verrühren und darübergießen. Im Backofen (Umluft : 175°C) ca. 30 Minuten backen.
Dazu schmeckt Kartoffelpüree mit Olivenöl und frischem Thymian.