



Frikadelle mit Camembert gefüllt

Description

ZUTATEN

500 g Schweinehackfleisch
1 Ei
1 Handvoll Semmelbrösel
100 ml Milch
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
nach Geschmack Pfeffer und Salz

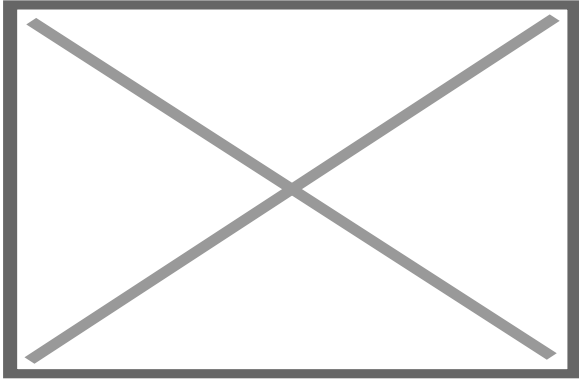
Außerdem:

2 Camemberts
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch mit einem Ei, Semmelbröseln, Milch, Paprikapulver, Schnittlauch, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Camemberts längs halbieren, sodass man 4 Scheiben bekommt. Aus der Hackfleisch-Mischung kleine Kreise formen und zwischen zwei davon jeweils eine Scheibe Camembert legen.
3. Die Frikadellen in nicht zu heißem Öl goldbraun braten. Mit Kartoffeln oder Gemüsesalat servieren.

default watermark



Category

1. Fleisch

Date Created

April 5, 2022

Author

jeanny

default watermark