

Hacksteak mit Frischkäse

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rindergehacktes	g	600	900
Pfeffer, Salz			
Paprika, edelsüß	TL	1	1½
Franz. Frischkäse mit Kräutern 60%	g	150	225
Schalotten	St.	2	3
Butterschmalz	EL	2	3
Tomaten	St.	6	9
Zwiebel	St.	2	3
Basilikum, Blätter	St.	12	18
Oliveneröl	EL	2	3

VORBEREITEN:

1. Schalotten fein würfeln.
2. Tomaten achteln.
3. Zwiebel in dünne Ringe schneiden.
4. Basilikum in Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Hackfleisch, Schalotten, Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Paprika gut verkneten.
2. Kleine, abgeflachte Hackfleischbällchen daraus formen und diese bei milder Hitze von jeder Seite 6 Minuten braten.
3. In einer weiteren Pfanne die Zwiebeln in Öl andünsten, Tomaten zufügen und wenn sie geschmolzen sind, mit Basilikum, Pfeffer und Salz abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Bratkartoffeln