

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