

# Frikadellen mit Quark

## Zutaten:

500 g Hackfleisch  
150 g Sahnequark  
150 g Semmelbrösel  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Ei  
3 EL frische Petersilie  
3 EL frischer Basilikum  
2 EL Senf  
Salz, Pfeffer, Olivenöl

## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in etwas Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch mit Quark, Ei und Semmelbrösel verkneten.
- Zwiebel und Knoblauch ebenfalls untermengen.
- Petersilie und Basilikum sehr fein hacken.
- Beides mit dem Senf vermischen.
- Grünzeug - Senf unter die Fleischmasse kneten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Frikadellen formen und braten.