

Frikadellen mit Spinat und Käse

Zutaten:

500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
250 g Blattspinat, tiefgekühlt
100 g Cheddarkäse (evtl. Schafskäse) am Stück
1 Ei
100 g Semmelbrösel
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl

Zubereitung:

- Spinat nach Anweisung auftauen und kochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Hackfleisch, Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano und Semmelbrösel mischen und verkneten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Käse in kleine Stückchen schneiden.
- Frikadellen formen, dabei jeweils ein Stück Käse einarbeiten.
- Im Öl von beiden Seiten braten.