

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.