

## Frikadellen mit Mozzarellafüllung



### **Für ca. 30 Mini Frikadellen brauchst Du:**

- 500 Gramm gemischtes Hackfleisch
- eine mittelgroße Zwiebel
- 100 Gramm Weißbrot
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Senf, 2 EL klein gehackte Petersilie
- eine Packung Mozzarella

### **Und so geht's:**

1. Zwiebeln würfeln und kurz anbraten, beiseite stellen
2. Weißbrot in kleine Stücke schneiden
3. lauwarmer Milch über das Weißbrot geben und einweichen lassen
4. Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln und Petersilie zugeben, die Milch drüber gießen und gut vermengen
5. Eier aufschlagen, mit Senf und Muskatnuss vermengen und zur Hackfleischmasse geben
6. alles gut miteinander verkneten
7. kleine Frikadellen formen, in die Mitte ein Stück Mozzarella drücken und gut verschließen
8. die Frikadellen in einer beschichteten Pfanne von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten