Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Frikadellen mit Käse in Tomatensauce

Zutaten

- 500 gramm mageres Rinderhackfleisch
- 1 tütchen mit gehackten Gewürzen
- 1 Henri Willig Pfefferkäse
- 1 zwiebel
- 1 knoblauchzehe
- 800 gramm gewürfelte Tomaten

Vorbereitung

Fleischbällchen mit ein wenig Würze!

Zubereitung:

- Das fettarme Hackfleisch mit den Hackfleischkräutern und dem Pepper-Jack-Käse würzen (so viel wie Sie möchten). Aus dem Hackfleisch etwa 10 Frikadellen formen.

- Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Frikadellen in etwa 4 Minuten rundherum braun braten.

- Die Zwiebel hacken und den Knoblauch fein hacken. Beides in die Pfanne mit dem Hackfleisch geben und weitere zwei Minuten braten.

- Die Tomatensauce aus der Dose dazugeben und zum Kochen bringen. Dann 15 Minuten bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Voilà, ein leckerer Snack! Danke @thamargoesbananas für dieses einfache Rezept.