

Frikadellen mit Parmesan und Basilikum

Für 2 Personen

500 g gemischtes Hackfleisch	1 grosses Ei	1 kl. altes Brötchen
50 g Parmesan	2 Stange Frühlingslauch	1/2 Bund Basilikum
2 EL Oliven	1 grosse Tomate	1 Spur Olivenöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	2 Zweig Rosmarin

Rosmarin, Frühlingslauch und Basilikum runterhacken.

Die Kräuter nun zum Hack geben. Gewürfeltes Brot, das vorher in Milch eingeweicht wurde, ein Ei, Parmesan und halbierte Oliven hinzufügen.

Alles gut mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss noch eine halbe Tomate über dem Hack ausdrücken.

Alles gut vermengen und zu Frikadellen formen. Dann bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 7 Minuten braten.

Steffen Henssler am 13. Juli 2020