VEGETARISCHE KÄSE-HACKBÄLLCHEN

ZUTATEN

2 PORTIONEN

15 MIN

1 Packung garden gourmet Sensational Gehacktes

2 Esslöffel geriebener Mozzarella-Käse (vegan für eine 100% vegane Version)

½ frischer Jalapenopfeffer (ohne Samen)

Ein schneller und einfacher Snack zum Teilen! Beeindrucke mit unseren vegetarischen mit Käse gefüllten Hackbällchen.

ZUBEREITUNG

1. Jalapeño und Mozzarella schneiden

Jalapeño und geriebenen Mozzarella fein hacken und mischen. 4 bis 6 kleine Käsebällchen formen.

2. Sensational Gehacktes mit Käse füllen

Sensational Gehacktes zu Bällchen formen. In jede Kugel ein Loch machen und mit einer Käsekugel füllen und danach zudrücken. Anschliessend zu gleich grossen Kugeln rollen.

3. Bällchen anbraten

Etwa 5 Minuten lang in etwas Öl anbraten, bis sie braun sind.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE