



## Fetafrikadellen

### Frikadellen mit Fetakäse gefüllt

Die Brötchen einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebelwürfel glasig andünsten. Alle Zutaten, bis auf den Feta, in eine Schüssel geben und gut vermengen. Den Feta in 8 Stücke teilen. Dann 8 Frikadellen formen und in deren Mitte je ein Stück Feta drücken. Dabei muss der Käse vollständig vom Fleisch umschlossen sein. Nun die Frikadellen in einer heißen Pfanne braten. Das Ganze geht im Sommer auch auf dem Grill.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Hackfleisch, halb und halb  
200 g Zwiebel(n), gewürfelt  
2 Brötchen  
2 große Ei(er)  
2 EL Senf, scharfer  
1 EL Majoran, getrocknet  
Salz und Pfeffer  
120 g Feta-Käse  
Fett, zum Braten

**Verfasser:** Gordon

