

Porree Frikadellen

500 g Rinderhackfleisch, 1 Brötchen (eingeweicht u. ausgedrückt), 1 Ei, 1 Zwiebel,
1 EL Tomatenketchup, Edelsüßpaprika, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, 2 Stangen Porree,
50 g Schinkenwürfel, 75 g Goudakäse, 3 EL Öl

Hackfleisch, Brötchen, Ei und Zwiebelwürfel verkneten. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Porree und Schinken unter den Teig kneten. Acht Frikadellen daraus formen, jeweils mit einem Käsewürfel füllen. Frikadellen von jeder Seite ca. 7 Minuten anbraten.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!