

[MEAT-LOLLIS]

Mit faschiertem Fleisch lassen sich nicht nur Hamburger zubereiten. Das Hackfleisch ist beliebig formbar und somit ist der Phantasie keine Grenze gesetzt.

Zutaten

- ✦ 150g Rinderhackfleisch
- ✦ Salz und Pfeffer
- ✦ 30g Butter
- ✦ 30g Mehl
- ✦ 200ml Milch
- ✦ 200g Ziegenkäse (Goasroscht Wossofolla)
- ✦ Schüttelbrotbrösel

Zubereitung

- 1_ Würze das Fleisch mit etwas Salz und forme kleine Bällchen mit ca. 2-3cm Durchmesser.
- 2_ Erhitze den Grill auf ca. 200 Grad direkte Hitze und brate die Bällchen von allen Seiten scharf an.
- 3_ Rühre eine Béchamel mit Butter, Mehl und Milch an.
- 4_ Gib den Käse in die noch lauwarme Béchamel und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.
- 5_ Stecke die Lollis auf einen langen Holzspieß und tauche in die Käsefonduta und die Brösel.

Tipp:

Anstatt der Bechamel-Sauce kannst du einfach Mascarpone verwenden.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

