

Käse-Frikadellen, Mozzarella, Spinat - Airfryer

500 g Hackfleisch	100 g Spinat, grob gehackt	100 g Mini-Mozzarella-Kugeln
1 Ei	1 Cevapcici-Mischung	gerieb. Parmesan

Würzmischung nach Anleitung in warmem Wasser einweichen und dann mit einer Gabel zerdrücken.

Hackfleisch mit dem gehackten Spinat und dem Ei zu der Cevapcici-Mischung geben und gründlich vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Eine Portion der Mischung zu einer Kugel formen, eine Mini- Mozzarella-Kugel in die Mitte drücken und die Hackfleischmasse um den Käse verschließen. Wiederholen, bis alle Hackfleischbällchen vorbereitet sind.

Die Hackfleischbällchen für 30 Minuten in den Kühlschrank legen, damit sie beim Garen besser in Form bleiben.

Nach der Kühlzeit die Bällchen in die Heißluftfritteuse legen und bei 190 °C für 15 Minuten garen, bis sie außen knusprig sind und der Mozzarella im Inneren geschmolzen ist.

Vor dem Servieren frisch geriebenen Parmesan über die heißen Hackfleischbällchen streuen und warm genießen.

Tipp:

UM die Käsefrikadellen noch aromatischer zu machen, den Mozzarella vor dem Füllen leicht würzen, zum Beispiel mit etwas Paprikapulver oder einer Prise Kräutersalz.

Für eine besonders knusprige Kruste die Frikadellen vor dem Garen leicht mit Paniermehl bestäuben.

NN am 29. Juni 2022