

# Frikadellen mit Buttergemüse, Petersilienkartoffeln

## Für 4 Personen

|                 |                     |                       |
|-----------------|---------------------|-----------------------|
| 1 kg Kartoffeln | Salz                | 125 g Mozzarella, 45% |
| 1 Zwiebel       | 1 Bd. Petersilie    | 500 gem. Hackfleisch  |
| 1 Ei, M         | 4 EL Paniermehl     | Pfeffer               |
| 1 EL Olivenöl   | 1 Pck. Buttergemüse | 1,5 EL Butter         |

Zubereitung Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten garen.

Käse trocken tupfen und in 12 Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und fein hacken. Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Hälfte der Petersilie und Paniermehl verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zu 12 Frikadellen formen und mit je 1 Würfel Käse füllen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Frikadellen darin von beiden Seiten 8-12 Minuten braten bis sie komplett durchgegart sind.

Buttergemüse nach Packungsanweisung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Kartoffeln abgießen, mit Butter und restlicher Petersilie mischen. Je 3 Frikadellen, Buttergemüse und Kartoffeln auf 4 Tellern anrichten.

Restliche Kartoffeln in einer Schüssel dazureichen.

NN am 07. Februar 2026