

Hackfleischbällchen mit Cashewkernen, mediterranen Kräutern und Blauschimmelkäse



Menge	Zutaten	Zubereitung
50 g	Cashewkerne, geröstet und gesalzen	In einem Gefrierbeutel zerklopfen.
1 Scheiben	Toastbrot	In etwas Wasser einweichen. Wasser danach gut ausdrücken!
Je ein Zweig	Mediterrane Kräuter, frisch (Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum)	Fein hacken
50 g	Blauschimmelkäse	Fein schneiden
250 g	Hackfleisch, Rind	Alle Zutaten gut mischen, mit nassen Händen kleine Bällchen formen. (etwa 20 Stück) Backrohr auf 170°C Umluft vorheizen.
½ TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
1	Ei	
2 EL	Semmelbrösel	
2 EL	Öl	Hackfleischbällchen im Öl von beiden Seiten kurz anbraten, in eine kleine Auflaufform geben und im Ofen ca. 15-20 Minuten fertig braten. Sie sind durch gegart, wenn sie auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Zur Kontrolle ein Bällchen aufschneiden! (Sehr gut auch kalt zu essen!)