



HACKNESTER



ZUTATEN:

700 g	Hackfleisch gemischt
200 g	geriebener Käse
1	Ei
1	rote Zwiebel
1	Paprika
1	kleine Tomate
1 Packg.	TK-Kräuter
10	Basilikumblätter
etwas	Semmelbrösel
etwas	Salz, Pfeffer und Paprika

ZUBEREITUNG:

Die Paprika, sowie die Zwiebel wird in ganz kleine Würfel und die Tomate in dünne Halbringe geschnitten.

Dann vermischt Du das Hackfleisch mit allen Zutaten außer den Käse, die Tomate und die Paprika. Wenn das Hackfleisch homogen durchgeknetet ist, gibst Du noch 2/3 des geriebenen Käses dazu und mischt es ebenfalls vorsichtig mit unter.

Daraus formst Du nun, wie auch immer Du sie nennen willst: Buletten, Fleischküchle oder auch Frikadellen. Diese legst Du in einer feuerfesten Form, drückst dann eine Vertiefung hinein und in diese Mitte kommt dann gleichmäßig die Paprikawürfel.

Diese dürfen dann für 15 Minuten in den Smoker bei etwa 160 °C wandern. Dann verteilst Du darauf nochmals den restlichen Käse und 1-2 Tomatenscheiben. Nach weiteren 5 Minuten sind die Hacknester auch fertig und garniert mit einem Blatt Basilikum oben drauf, fertig zum Verzehr.

hier gehts zum Video



Instagram

