

# Balkan-Hackfleischröllchen

Grill-Gerichte » Schwein

## Zutaten (4 Portionen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 500g Hackfleisch
- » Salz
- » 1 Ei(er)
- » Chilipulver
- » 100g Ziegenkäse

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken. Beides mit Hackfleisch, Salz, Ei und Chilipulver vermischen. Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden, untermischen und zu kleinen Röllchen (2x8cm) formen.

2. Röllchen auf eine Alu-Grillpfanne geben und unter mehrmaligem Wenden ca. 25-30min bei oberster Einschubhöhe auf dem Grill zubereiten.

Tipp: Hackfleischröllchen mit einem Dip und mit frischem Fladenbrot servieren.

angelegt am: 06.06.2006

Rezept-Nr: 2026

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke