




Frikadellen mit getrockneten Tomaten+Mozzarella nach Muddi's Art

 Zubereitung: 5 Minuten

 Gesamtzeit: 15 Minuten



Zutaten

- 500 g Mett
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 getrocknete Tomaten in Öl
- 125 g Mozzarella
- 1 Ei
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Curry
- 15 g Senf
- 15 g Ketchup
- 20 g Paniermehl
- Olivenöl zum Anbraten



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehen in den Mixtopf geben, **4 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
2. Getrocknete Tomaten abtropfen und den Mozzarella (vorab in 4 Stücke teilen) hinzugeben, **4 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und vermischen. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben
3. Mett, Ei, Senf, Ketchup, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Curry hinzugeben und **20 Sek./ Stufe 3** unterrühren
4. Aus der Masse gleichmäßige Frikadellen formen und mit ausreichend Öl in einer Pfanne anbraten