



BIERFRIKADELLEN MIT KICHERERBSEN-SENF-DIP

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

Für die Frikadellen:

1 Scheibe Brot
50 ml Grevensteiner Original
500 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Röstzwiebeln
1 Ei (Größe M)
1 EL Senf, mittelscharf
Salz
Pfeffer
14 Mini-Mozzarella
4 EL Olivenöl

Für den Dip:

200 g Kichererbsen (Konserve)
4 Radieschen
4 EL Olivenöl
1 EL Senf, mittelscharf
Salz
Pfeffer
½ TL Paprikapulver, edelsüß

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 10 Minuten

1. Für die Frikadellen Brot in kleine Würfel schneiden und mit Grevensteiner Original in einer Schüssel ca. 5 Minuten einweichen. Anschließend Hackfleisch, Röstzwiebeln, Ei, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und alles zu einer homogenen Masse verkneten.
2. Masse zu 14 Kugeln formen und jede mit einer Kugel Mozzarella füllen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen rundherum ca. 8 Minuten braten.
3. In der Zwischenzeit für den Dip Kichererbsen waschen und abtropfen lassen. Radieschen waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Kichererbsen, Öl, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Radieschen unterrühren und mit Paprikapulver garnieren. Frikadellen mit Dip servieren.