

# Putenfrikadellen mit Käse

## Zutaten für 4 Portionen:

500 g Putenhackfleisch  
150 g geriebener Käse  
1 Ei  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver  
1 TL Currypaste  
evtl. Chilipulver  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Öl zum Anbraten

## Zubereitung:

Das Putenhackfleisch mit dem geriebenen Käse und dem Ei vermischen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und der Currypaste würzen. Gehackte Zwiebel und gepresste Knoblauchzehe hinzufügen.

12 gleich große Bällchen formen und etwas flach drücken. Eine Pfanne heiß werden lassen und die Küchlein bei mittlerer Hitze in Öl von beiden Seiten goldbraun durchbraten. Natürlich können Sie die Frikadellen auch auf den Grill zubereiten. Sie sind kalt und warm ein Genuss.

Dazu passen hervorragend ein frischer Salat und Baguette. Wir wünschen viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit.

