

Hähnchen-Joghurt-Käse-Frikadellen

Zutaten

2Hähnchenbrustfilets

100 gNaturjoghurt

100 gKäse

1Zwiebel

2-3 ELKartoffel- oder Maisstärke

nach Geschmack Kräuter

nach Geschmack Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenbrust putzen, waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Käse ebenso in kleine Würfel schneiden und zum Fleisch geben.

Die klein geschnittene Zwiebel dazugeben. Alles salzen, pfeffern und vermengen.

Zum Schluss Naturjoghurt und gehackte Kräuter nach Geschmack (Frühlingszwiebeln, Dill, Oregano, ...) dazugeben.



Die Mischung mit Stärke andicken. Die Frikadellen im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Mit Kartoffel- oder Gemüsesalat servieren. Guten Appetit.