Käsefrikadellen aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Stück

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Eier
- 5 EL Semmelbrösel
- 100 g geriebener Käse
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel. Schneide sie in so kleine Würfel wie möglich.
2. Gib das Hackfleisch mit den Eiern, den Semmelbröseln, den Zwiebelwürfeln, Salz und geriebenem Käse in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Fleischteig.
3. Forme 4 große oder mehrere kleine Hackbällchen.
4. Heize deinen Airfryer auf 200°C vor. Gib die Käsefrikadellen in den Garkorb und backe sie 15 Minuten.

Alternativ bereitest du die **Käsefrikadellen im Backofen** zu - dann brauchen sie eventuell 5 Minuten länger.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.