

# Nana Mouskouri: Keftedes - Griechische Hackbällchen

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/nana-mouskouri-keftedes-griechische-hackbällchen](http://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/nana-mouskouri-keftedes-griechische-hackbällchen)

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 1/2 Bund Oregano oder Majoran
- 5-6 Zwieback
- 1 kg Lammhack (oder durchgedrehtes Hühnerfleisch)
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Kräuter waschen, trockentupfen, Nadeln und Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwieback in Wasser einweichen.

Den Grill vorheizen

Zwieback gründlich ausdrücken und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackmasse hamburgergroße, flache Frikadellen formen und unter dem Grill braun garen, dabei einmal wenden.

Als kleine Nachspeise servierte Nana Mouskouri **Saganaki-Käse**. Einen kurz in der Pfanne gegrillten, griechischen Schafsgouda, der mit frisch gemahlenem Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft serviert wird.

*Rezept: Nana Mouskouri*

*Quelle: alfredissimo! 30.12.2006*