

Cheese-Grillwürstchen (4 Personen)

400 g Rindfleisch, gehackt
100 g Greyerzer gerieben
oder Bergkäse
4 EL Paniermehl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 kl. Peperoncini entkernt, geh.
1 Ei, verklopft
2 EL Tomatenpüree
1 Msp. Curry
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Masse kneten, bis sie gleichmässig ist.

Aus der Masse 8 gleich grosse Würstchen formen.
Würstchen auf einer Grillplatte ca. 3 Minuten anbraten, Bei mittlerer Hitze 5-8 Min. fertig braten.