

Hechtfrikadellen

Hechtfrikadellen. Die Hechtfrikadellen sind ein außergewöhnliches Gericht, mit dem man seinen Gästen mal was Neues anbieten kann.

Zutaten

550 g Hecht
3 Knoblauchzehen
500 g Fleischtomaten
2 Bund Basilikum
2 Eier
Butterschmalz
Butter
100 g Creme fraiche
Muskat
Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Masse benötigen wir einen [Mixer](#).
2. Darin wird nun der Hecht, Eier, Creme fraiche und die Gewürze gut durch püriert.
3. Zu der Masse kommt dann der Knoblauch und die Hälfte des Basilikum. Diese Zutaten [können](#) untergehoben werden.
4. Jetzt könnt ihr euch Frikadellen in beliebiger Größe formen und in dem Butterschmalz anbraten.
5. Auch die gehäuteten Tomaten werden in Butter angeschwitzt und zu den Frikadellen serviert.