

Gegrillte Wildschweinhackis

Feta | Tomatensalat

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch

500 g Wildschweinhack

200 g Feta

Salz, Pfeffer

Tomatensalat

500g Kirschtomaten bunt

1 Stck. rote Zwiebel

1 Bund Blattpetersilie

5 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico

Salz, Pfeffer

Die Kirschtomaten waschen, halbieren und zusammen mit der gehackten Blattpetersilie in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

Das Wildschweinhack würzen, zu gleichgroßen Hackbällchen formen und jeweils einen kleinen Würfel Feta hineindrücken.

Auf den vorgeheizten Grill erst bei direkter Hitze angrillen und dann in der Ruhezone zu Ende garen lassen, bis der Fetakäse austritt.



Guten Appetit und Waidmannsheil

