Fleischküchle / Frikadellen

auf dem großem Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 800 g Rinderhack
- 2 Zwiebeln
- 3 Eier
- Brötchen vom Vortag oder Semmelbrösel
- 1 EL Schmauszeit Senf
- Pfeffer Salz Mix
- 3 TL Mexico Mex
- Nach Wunsch 2 EL Petersilie (frisch oder TK)

So wird´s gemacht:

- Backofen auf **230 °C Heißluft / Umluft** vorheizen.
- Zwiebeln schälen, halbieren und mit dem Superhacker zerkleinern und in die große Nixe füllen.
- Hackfleisch, Eier, Zwiebeln und Petersilie dazugeben.
- Brötchen in einer Schale etwas einweichen , ausdrücken und zur Hackfleischmasse hinzugeben, alles miteinander kräftig durchkneten.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Aus der Masse nun ca. 8 – 10 Frikadellen formen und auf den großen Ofenzauberer plus legen.
- Frikadellen bis zur gewünschten Bräune braten, je nach dicke 30 – 40 Min.

Dazu passt perfekt Kartoffelbrei oder ein selbstgemachter Kartoffelsalat

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de