

Frikadellen aus dem Backofen

Zutaten

- 1.500 g gemischtes Hack
- 3 Stück Zwiebeln
- 3 Stück Eier
- 6 Esslöffel Paniermehl
oder
- 8 Scheiben Toastbrot (groß)
- 4 Teelöffel Paprika edelsüß
- 3 Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz



Zubereitung

Die Zwiebel pellen und klein Würfeln.

In eine Schüssel das Hackfleisch, die Eier, Zwiebeln, Paniermehl, Salz, Paprikapulver und den Pfeffer geben. Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Mit den Händen kleine Bällchen formen und auf ein Backpapier belegtes Backblech setzen.

Bei 200 °C Umluft 18 Minuten braten, wenden, die Bleche tauschen (das untere nach oben und umgekehrt) und nochmals ca 7 Minuten braten.