

Backofenfrikadellen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Hackfleisch, 250 gr Mett, 1 Beutel Zwiebelsuppe, 1 Becher Schmand, 1 Ei, 1 Esslöffel Semmelbrösel, Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200 C° vorheizen.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zu kleinen Frikadellen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Die Zubereitung:

Ca. 30 Minuten bei 200 C° im vorgeheizten Backofen garen.

Das Rezept lässt sich ganz einfach vervielfachen und man/frau spart sich das Gebräte in der Pfanne und somit auch den stundenlangen Geruch in der Küche.