

FRIKADELLEN



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

ZUBEREITUNG

Schneide eine Hälfte der Paprika in Würfel. Vermische das Pizzagewürz, das Ei und die Paprikawürfel mit dem Hackfleisch.

Weiche das Toastbrot mit etwas Wasser ein gib es zum Hackfleisch hinzu.

Heize den Backofen auf 200°C Umluft vor. Forme das Hackfleisch zu Frikadellen. Schneide die Paprika, die Tomaten und den Mozzarella in Würfel. Entferne den Stiel der Pilze und brate sie mit etwas Öl an.

Hole die Frikadellen aus dem Ofen und garniere sie mit Pilzen, Paprika, Tomaten und Mozzarella. Stelle die Frikadellen für weitere 10 Minuten in den Ofen, bis sie durch sind.

ZUTATEN:

- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Paprika
- 2 EL** Pizzagewürz
- 1** Ei
- 2** Scheiben Toast
- 2** Fleischtomaten
- 100 g** Champignons
- 125 g** Büffelmozzarella
- 1 EL** Öl
- 1 EL** Salz