

## **Kleine Frikadellen**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

600 gr Hackfleisch 2er- oder 3erlei  
Salz, Pfeffer, Muskat, Aromat und etwas Senf  
1 grosse Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
1 Ei  
Paniermehl

### Zubereitung:

Hackfleisch in grosse Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Aromat und etwas Senf würzen.

Zwiebel und Petersilie fein hacken und zum Gehackten geben.

Ei zerquirlen und dazugiessen, Masse vielleicht mit etwas Paniermehl binden.

Mit nassen Händen kleine Frikadellen formen und in der Bratpfanne braten.

Im auf 100 ° vorgeheizten Backofen mit Alufolie zugedeckt warmstellen.

