

Ofenfrikadellen



Zutaten:

- 500g Gehacktes
- 1 Tüte Zwiebelsuppe
- 1 Ei
- 3 Esslöffel Paniermehl
- 1 Becher Crème fraîche oder Quark

Zubereitung:

Alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben und vermengen. Die Frikadellen zu kleinen Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier oder anderer antihafbeschichtete Unterlage legen.

Bei 180 C Umluft ca. 40 Minuten braten lassen.

Fertig!!

Mit Gruß aus der Küche ... Lasst es euch schmecken! :o)