

# ♥ FLEISCHPFLANZERL | FRIKADELLEN

## AUS DEM BACKOFEN

6-8 Portionen | 15 Minuten | 30-40 Minuten Backzeit

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben, **5 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Butterschmalz zugeben und ohne Messbecher **2 Min.** | **Varoma** | **Stufe 1** andünsten.
4. Mixtopf aus dem Grundgerät nehmen und abkühlen lassen. In dieser Zeit Beilagen und Salat herrichten, Tisch decken.
5. Mixtopf wieder in das Grundgerät stellen, alle anderen Zutaten zugeben und **1-1,5 Min.** | **Teigstufe** kneten.
6. Hackfleischmischung umfüllen und daraus ca. 10-12 Fleischpflanzerl formen.
7. Die Fleischpflanzerl auf die Steingutform oder ein Backblech legen und **30-40 Min.** backen.

Tipp: Dazu gibt es entweder Baguette, Salat und ein Dip, oder Pommes aus dem Backofen (dann auf Umluft schalten), eine Reispfanne oder wie bei uns Bruschetta und Gemüse.



### ZUTATEN

1	Zwiebel, halbiert
5 Stängel	Petersilie, abgezupft
1 EL	Butterschmalz
5 EL	Paniermehl
800 g	Hackfleisch, nach Geschmack
2	Eier

*Gewürze nach unserer hochkarätigen Mischung, nach Geschmack einfach reduzieren oder weglassen:*

2-3 TL	Salz
2 TL	Pfeffer
1 TL	Zitronenabrieb
1-2 TL	Majoran
1 Prise	Chili
1-2 TL	Gewürzmischung (ohne Salz)
1-2 TL	Senf, mittelscharf
1 EL	Tomatenmark

*Achtung Werbung, da Markennennung*

Ofenzauberer „James“ von Pampered Chef®, Steingutform „Ben“ von Thermomix® oder Backblech mit Backpapier belegt

