Rezept

Bärlauch-Frikadellen

Ein Rezept von Bärlauch-Frikadellen, am 27.04.2024

Zutaten

2 Scheiben	Toastbrot
80 g	Bärlauch
2 EL	Magerquark
	Salz
2 EL	Öl
150 g	Crème fraîche
	Öl zum Formen
1	Zwiebel
500 g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei
	Pfeffer
250 g	passierte Tomaten
2 EL	Ajvar (Paprikapaste)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Das Toastbrot in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und ohne harte Stiele hacken. Das Brot ausdrücken und zerpflücken, mit der Zwiebel und dem Bärlauch zum Hackfleisch geben. Quark und Ei hinzufügen, alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2. Mit eingeölten Händen aus der Masse acht Frikadellen formen. Öl erhitzen, die Frikadellen darin bei nicht zu starker Hitze auf jeder Seite 7-8 Min. braten. Herausnehmen und warm stellen.

3. Für die Sauce die Tomaten und die Crème fraîche in die Pfanne geben und aufkochen. Ajvar einrühren und die Sauce salzen und pfeffern. Die Frikadellen mit der Sauce anrichten.