Rezept

Frikadellen-Muffins

Ein Rezept von Frikadellen-Muffins, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Scheibe Brot vom Vortag
- **1** kleine Zwiebel
- **250 g** Hackfleisch
- **2 EL** Magerquark
- Salz
- Fett für die Form
- **1** kleine rote Paprikaschote
- **1** Knoblauchzehe
- **1** Ei
- Semmelbrösel nach Bedarf
- Cayennepfeffer Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 MUFFINS | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Brot in warmem Wasser einweichen. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln. Muffinsblech einfetten.

2. Brot ausdrücken, mit Hackfleisch, Ei, Quark, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch verkneten. Bei Bedarf Semmelbrösel unterkneten. Teig würzen und einfüllen. Im Backofen 15-20 Min. backen.