

Rezept

# Frikadellen-Muffins

Ein Rezept von Frikadellen-Muffins, am 13.05.2025

## Zutaten

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

## 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.