

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

300 g Faschiertes  
1 Stk. fein gehackte Zwiebel  
100 g Topfen  
3 EL Haferflocken  
Kräutersalz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
0,5 TL Majoran  
1 Stk. Paprika  
Mayonnaise  
Pfefferkörner, schwarz

**Mein persönlicher Tipp**

Die Spinnen schmecken kalt oder warm und sind auch für Partys und Feste ein cooler Genuss!:

**Bettina Hinterberger**

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*

## Gruselig gute Fleischspinnen

**Zubereitung**

- Das Faschierte mit feingehacktem Zwiebel, Topfen und Haferflocken gut vermischen.
- Mit Kräutern, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- Nun am besten mit leicht befeuchteten Händen kleine, feste Laibchen formen.
- Die Laibchen grillen oder in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl beidseitig braten.
- Zu guter Letzt werden die Laibchen wie gruselige Spinnen dekoriert.
- Dazu auf den zwei gegenüberliegenden Seiten mit einem Zahnstocher je 4 Löcher bohren.
- In diese Löcher je einen Paprikastreifen stecken.
- Für die Augen zwei Tupfer Majonäse aufspritzen und ein Pfefferkorn daraufsetzen.

