

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

Gruselig gute Fleischspinnen

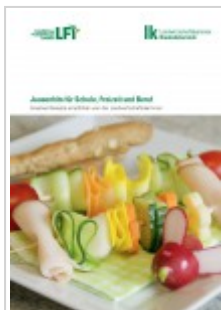


Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



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

