



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Faschiertes
- 2 Stk. Semmeln
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 2 Stk. Eier
- 4 EL Topfen
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Knoblauch
- 60 g Semmelbrösel
- Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Kalt oder warm serviert, am Spieß im Glas, in Konfektförmchen,....:

Brigitte Hackner

Seminarbäuerin im Bezirk Schärding

Quellen:

- Romana Schneider & Monika Lindbichler-Sohneg: *Kursunterlage Flotte Party- Snacks- Kleine Happen für Feste und Gäste*

Bunte Fleischbällchen

Zubereitung

- Faschiertes (je nach Geschmack – Rind, Schwein, Lamm,...) mit Semmeln faschieren.
- Mit den restlichen Zutaten zu einer geschmackvollen Masse verarbeiten.
- Zu kleinen Kugeln verarbeiten und in Öl braten.

Ideen für verschiedene Variationen – gewürzt mit:

- Curry und Chili
- Käse und Kräutern
- Getrockneten Tomaten und Basilikum
- Paprika und Paprikapulver

