

#### 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

## Bunte Fleischbällchen



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

#### 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

#### Quellen:



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

