

Leckere Frikadellen

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch (frisch)
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika (Rot oder Grün)
- 1 Möhre
- Semmelbrösel (frisch) oder Paniermehl
- gehackte Petersilie (frisch oder tiefgefroren)
- Salz
- Pfeffer
- Paprika Edelsüß (optional)
- 1 TL Senf (optional)
- Olivenöl zum Ausbraten

Anleitung:

1. Hackfleisch in eine Schüssel geben.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Paprika putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
4. Möhre schälen und waschen und mit einer Reibe zerkleinern.
5. Zwiebel, Ei, Paprika, Möhre, Semmelbrösel, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprikagewürz und Senf zur Hackfleischmasse dazu geben.
6. Alles gründlich miteinander vermengen.
7. Aus der Hackfleischmasse die Frikadellen formen.
8. Die Frikadellen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbraten.