

Ofen-Frikadellen in Champignon-Lauchzwiebel-Rahm

Für 4 Personen:

400 g Champignons	3 Lauchzwiebeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	750 g gem. Hackfleisch	4 EL Panko-Brösel
1 EL Senf	Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl
200 g Schlagsahne		

Pilze säubern, putzen und halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Hack, Zwiebel, Knoblauch, Paniermehl, 4 EL Wasser und Senf zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu 4 Frikadellen formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Frikadellen darin ca. 5 Minuten braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und in eine Auflaufform geben. Pilze im heißen Bratfett ca. 3 Minuten braten. Mit Sahne ablöschen und mit Salz würzen. Champignonsahne zu den Frikadellen geben und mit Lauchzwiebeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/) ca. 12 Minuten garen. Dazu schmeckt Brot.

NN am 06. April 2021