

Ofenfrikadellen in Champignon-Rahmsoße

Für 4 Portionen

400 g Champignons	3 Lauchzwiebeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	500 g Hackfleisch	4 EL Paniermehl
1 EL Senf	Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl
400 g Sahne		

Pilze säubern, putzen und in Scheiben schneiden. 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, Pfeffer würzen und zu 4 Frikadellen formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Frikadellen darin 5 Min. braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Pilze im heißem Bratfett 3 Min. braten.

Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignonsahne zu den Frikadellen geben und mit Lauchzwiebeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft 12 Min. garen.

NN am 25. Juni 2021