

Ofen-Frikadellen in Champignon-Rahm-Soße

Für 4 Personen:

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 und Pfeffer würzen.

Zu 4 Frikadellen-Formen:

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

Pilze im heißem Bratfett ca. 3 Min. braten.

Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignonsahne zu den Frikadellen geben und mit Lauchzwiebeln bestreuen.

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

NN am 13. September 2021