

Schlemmer-Frikadellen

Für 4 Portionen:

250 g gelbe Paprikaschoten	250 g rote Paprikaschoten	100 g Zwiebeln
100 g Parmesan, gerieben	500 g Hackfleisch, gemischt	2 EL Sonnenblumenöl
Gewürz	100 ml Schmand	250 ml Wasser
Pfeffer		

Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden und mit den Paprikawürfeln mischen.

Parmesan mit Hackfleisch und der Hälfte der Paprika- Zwiebelwürfel mischen. Die Masse mit etwas Pfeffer würzen und 8 kleine Frikadellen formen.

In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Frikadellen darin von allen Seiten anbraten. Restliches Gemüse mit anbraten.

Gewürz für Schweinemedallions mit Schmand und Wasser in einem Messbecher anrühren, in die Pfanne gießen und aufkochen lassen. Das Ganze bei geringer Wärmezufuhr 15 min. mit geschlossenem Deckel garen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

NN am 20. Juni 2024