Backofen-Frikadellen mit Quark
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Hackfleisch, 2 Brötchen (altbacken), 3 mittelgroße Zwiebeln, 250 gr Quark (20%), 1 Teelöffel Senf, Salz+Tabasco.

Die Vorbereitungen:

Brötchen in Wasser einweichen, Zwiebeln schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Aus Hackfleisch, Brötchen, Zwiebeln, Quark und Senf einen Fleischteig herstellen, mit Salz und Tabasco abschmecken. Frikadellen formen und auf´s Bratrost legen (Fettpfanne darunter).
Bei 225°C ca. 45-50 Min. backen.

Die Frikadellen können bis zu 3 Monaten eingefroren werden.
Man ißt sie dann kalt oder kurz gebraten.