Zigeunerklöße
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

700 gr Hackfleisch (halb und halb), 1 Päckchen Tomatensoße, 1 großes Glas Zigeunersoße, 1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 2 Zwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Paprika in Streifen, Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Hackfleisch wie für Frikadellen zubereiten und Klopse daraus formen.Tomatensoße nach Anleitung zubereiten und mit der Zigeunersoße verrühren. Paprika und Zwiebeln in die Soße geben, diese in eine feuerfeste Form füllen, Klopse hineingeben, in den kalten Backofen stellen.Bei 2oo°C ca. 2 Stunden garen.Beilagen: Pommes oder Reis und Salat.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de