



## Hauptgang

# Hackfleischtätschli aus dem Ofen

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Hackfleisch (halb und halb)
1 Stück	Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält und gepresst
1 Beutel	Fertigmischung für Zwiebelsuppe
2 Becher	Crème fraîche
2 Stück	Eier
6 EL	Paniermehl
1/2 Bund	Petersilie, die Blätter davon fein gehackt.

### Zubereitung:

Backofen

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Hackfleisch, Fertigmischung für Zwiebelsuppe, Crème fraîche, Zwiebeln, Knoblauch, Eier, Paniermehl, Petersilie

Alle nebenstehenden Zutaten vermischen und kleinen Bällchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten (mittlere Schiene) backen.

Die Hackfleischtätschli werden aussen superkross und innen schön weich. Noch etwas: Wer möchte, kann natürlich auch noch mit Salz und Pfeffer würzen, das ist aber dank Zwiebelsuppe nicht nötig.

Für eine Party sehr passend.

### Varianten:

Eine rote Peperoni, in kleine Würfel geschnitten und etwas vorblanchiert, passt gut in diese Hackfleischtätschli..