



Geile Frikadellen

ZUTATEN FÜR 2:

- 1 Zwiebel
- 250 Gramm Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 Scheibe Toast
- Etwas Milch
- 1 EL Senf
- 1 Dose grüne Bohnen
- 3-5 Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

SO WIRD'S GEMACHT:

Toast Scheibe in einer Tasse mit etwas Milch einweichen. Währenddessen Zwiebeln schneiden und in Öl und ein Stück Butter für den Geschmack anbraten. Zwiebeln während dem Bratvorgang etwas salzen. Die eingeweichte Toastscheibe ausdrücken bzw. Milch wegschütten und mit dem Hackfleisch, Ei, Senf, den gebratenen Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer sowie die Kräuter gut vermischen, sodass eine homogene Masse entsteht. Frikadellen nun wie gewünscht Formen und in einer Pfanne mit Öl auf mittlerer Stufe anbraten. Bratbohnen aus der Dose absieben und in eine heiße Pfanne legen. Sobald das Wasser verdunstet ist, etwas Öl über die Bohnen gießen und salzen.

Immer wieder wenden und am Schluss mit Bohnenkraut und etwas Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In Salzwasser kochen bis sie weich sind und servieren.

Afiyet olsun! | Guten Appetit!

EBRU | Türkei – Assistentin der Geschäftsleitung

Unbedingt nachkochen,
super lecker!