

Hackfleischbällchen mit Mais



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kleine Dose	Mais, 150 g Abtropfgewicht	Abtropfen lassen
3 Scheiben	Toastbrot	Entrinden und in kleine Würfel schneiden.
50 ml	Sahne	Würfel mit der Sahne übergießen und durchziehen lassen.
2 Zweige	Petersilie frisch	Fein hacken
1 kleine	Zwiebel	Fein würfeln
1	Knoblauchzehe	Fein würfeln
1 EL	Öl	Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten Petersilie zugeben, dann abkühlen lassen.
1 TL	Majoran	Alle Zutaten gut mischen, mit nassen Händen kleine Bällchen formen. (etwa 20 Stück) Backrohr auf 170°C Umluft vorheizen.
250 g	Hackfleisch, gemischt	
½ TL	Salz,	
etwas	Pfeffer, Paprikapulver scharf	
1	Ei	
2 EL	Semmelbrösel	Hackfleischbällchen im Öl von beiden Seiten kurz anbraten, in eine kleine Auflaufform geben und im Ofen ca. 15-20 Minuten fertig braten. Sie sind durch gegart, wenn sie auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Zur Kontrolle ein Bällchen aufschneiden! (Sehr gut auch kalt zu essen!)
2 EL	Öl	