

Frikadellenspinnen

Das brauchst du: (für 4 Portionen)

600 gr. Rinderhackfleisch

2 Scheiben Toastbrot

1 Zwiebel

1 Ei

Salz und Pfeffer

edelsüßes Paprikapulver

Öl zum Braten

Je eine gelbe und rote Paprikaschote

Mayonnaise

schwarze Pfefferkörner

So geht´s:

1. Schneide die Zwiebel in ganz feine Würfel und entferne die Rinde vom Toastbrot.
2. Verknete die Zwiebeln mit dem Brot, dem Ei und dem Hackfleisch. Würze die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.
3. Forme aus dem Fleischteig kleine Frikadellen und brate diese in heißem Öl etwa 8 Minuten von beiden Seiten , bis sie schön braun sind.
4. Wasche die Paprika und schneide sie in dünne Streifen.
5. Stecke in jede Frikadelle jeweils vier rote oder gelbe Paprikastreifen pro Seite hinein.
6. Spritze mit einem Spritzbeutel auf jede Spinne zwei Augen und einen Mund aus Mayonnaise auf. Setze Pupillen aus schwarzem Pfeffer darauf.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund Flori

