



Mini-Curry-Frikadellen

Zutaten

- 25 g Brötchen, altbacken
- 150 g Zwiebeln
- 2 Stängel glatte Petersilie
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Ei(er)
- 1 TL Curry
- etwas Pfeffer
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Salz
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Maggi Internationale Würzsauce Sauce für Currywurst mit Chili

Zubereitung

1. Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebeln schälen, ein Drittel der Zwiebel würfeln, die restlichen Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. Hackfleisch mit Ei, Zwiebelwürfeln, Petersilie und Brötchen mischen. Salz, Pfeffer und THOMY Delikatess-Senf würzen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen (ca. 7 pro Portion).
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Frikadellen darin braten und herausnehmen. Restliche Zwiebeln in dem Bratfett anbraten, mit Curry mischen und herausnehmen.
4. MAGGI Internationale Würzsauce Sauce für Currywurst vorsichtig in die Pfanne geben und bei mittlerer Wärmezufuhr erwärmen. Frikadellen zugeben und darin heiß werden lassen. Mit den Curryzwiebeln garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	700 kcal
Fett	39 g
Protein	39 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen