



Faschierte Laibchen

Zubereitung

Zwiebel und grüne Petersilie fein hacken und anrösten, dann 50 dag faschiertes Fleisch mit Salz, Majoran, Paprika und Knorr Basis für Faschiertes, etwas Pfeffer, eine gepresste Knoblauchzehe und 1 Ei vermischen. Laibchen formen und in Semmelbrösel wälzen, in BONA Öl goldbraun ausbacken. Schmecken auch kalt als Jause gut.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Karal Tomisser.

Zutaten

- 50 dag faschiertes Fleisch
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- Petersilie
- Majoran
- 1 Paprika