

HACKFLEISCHKLÖSCHEN

ZUTATEN

150 g Hackfleisch

Salz, Pfeffer

1 Ei

1/2 vom Vortag eingeweichte und
ausgedrückte Semmel

1/2 EL gehackte Zwiebel und Petersilie
(angedünstet)

1/2 zerdrückte Knoblauchzehe

Oregano oder Majoran

1 EL Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit angefeuchteter Hand durchkneten. Die restlichen Zutaten einarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen.

Mit den Händen Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben.

Bei halb geöffnetem Topf 15 Minuten ziehen lassen.

