Ofenfrikadellen in Champignon-Rahmsoße

Für 4 Portionen

400 g Champignons 3 Lauchzwiebeln 1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe 500 g Hackfleisch 4 EL Paniermehl 1 EL Senf Salz, Pfeffer 4 EL Sonnenblumenöl

400 g Sahne

Pilze säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Hack, Zwiebel, Knoblauch, Paniermehl, 4 EL Wasser und Senf zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer würzen und zu 4 Frikadellen formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Frikadellen darin 5 Min. braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Pilze im heißem Brattfett 3 Min. braten.

Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignonsahne zu den Frikadellen geben und mit Lauchzwiebeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft 12 Min. garen.

NN am 25. Juni 2021