

# Kochen mit Klaus

## Ofenfrikadellen in Pilz-Lauchrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 3 Lauchzwiebeln, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Salz,
- Pfeffer, 250 g Champignons, 60 g Semmelbrösel, Öl, 1 EL Senf, 1 Ei,
- 1 EL Bratensaft, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Rahmsauce,
- je 50 ml Milch & Weißwein, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein hacken. Lauchzwiebeln in Ringe, Pilze in Spalten schneiden. Hack, Zwiebeln, Knobi, Paniermehl, Ei, Bratensaft u. Senf zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Zu 6 Frikadellen formen.



2. Frikadellen in heißem Öl beidseitig knusprig braten u. herausnehmen. Pilze u. Lauchzwiebeln im heißen Bratfett anbraten. Mit Cremefine u. Milch ablöschen, Fix u. Kräuter einrühren, mit Wein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Pilz-Lauchrahm in eine Auflaufform geben, Frikadellen auflegen u. eindrücken.



3. Im vorgeh. Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 15 Min. garen.



*Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln oder Reis servieren!*

