



HERZHAFTE FRIKADELLEN-KREBSE



45 Minuten



4 Personen



leicht

Zutaten

500 g	Hackfleisch
1	Ei
1	Zwiebel
1 TL	Milder Senf
2 EL	Haferflocken
1 TL	Paprika edelsüß
2 EL	Gehackte Petersilie
2 EL	Pflanzenöl
16	Kleine Tomaten
2 EL	Mais
2 EL	Röstzwiebeln
	Etwas Pfeffer und Salz, etwas Ketchup

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken. Das Hackfleisch mit Ei, Senf, Haferflocken, Gewürzen und Petersilie verkneten und in 16 Bällchen formen. Leicht andrücken und in dem Öl braten.

Währenddessen zwölf der Tomaten vierteln, entkernen und in je vier Streifen schneiden. Die restlichen vier Tomaten achteln, entkernen und eine Zacke aus je einem Ende schneiden.

Die gebratenen Frikadellen mit Abstand auf Teller verteilen. Um die „Körper“ jeweils vier Tomatenstreifen als Beine und zwei eingeschnittene Scheiben als Schere arrangieren. Den Krebsen als Augen je zwei Maiskörner mit etwas Ketchup verleihen. Für ein bisschen Strandgefühl die Röstzwiebeln auf den Tellern um die Krebse herum verteilen.

Stauende Kinderaugen sind garantiert und auch Papa wird den Krebsen kaum widerstehen können.

Guten Appetit!

