

Fleischpflanzerl

80 g	Toastbrot
8 EL	Milch (Minus L)
1	Zwiebel
1 EL	Butter (Minus L)
250 g	gemischtes Hack
1	Ei
1 – 2 TL	scharfer Senf
1 Prise	Majoran
1	Knoblauchzehe, gehackt
1 EL	Petersilie
	Salz, Pfeffer
	Öl

Toastbrot entrinden und in der Milch einweichen.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig braten.

Hack, Zwiebeln, Ei Senf, Majoran, Knoblauch und Petersilie gut vermengen und mit feuchten Händen Klopse daraus formen.

Öl in die Pfanne geben und die Fleischpflanzerl bei mittlerer Hitze braten.