

# Faschierte Bällchen aus dem Backofen

Die Faschierten Bällchen aus dem Backofen sind fettarm und rasch zubereitet. Dieses einfache Rezept für die leckeren Fleischbällchen wird dich begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

|          |                                         |
|----------|-----------------------------------------|
|          | <a href="#">Butter</a> (für die Pfanne) |
| 500 g    | <a href="#">Faschiertes</a>             |
| 1 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a>                 |
| 1 Stk.   | <a href="#">Knoblauch</a>               |
| 1 Stk.   | <a href="#">Ei</a>                      |
| 0.5 Stk. | Blattpetersilie                         |
| 1 Stk.   | Kartoffel (gekocht)                     |
| 1 TL     | <a href="#">Salz</a>                    |
|          | <a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle) |

## Zubereitung

1. Für die **Faschierten Bällchen aus dem Backofen** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch kurz glasig andünsten. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Das Faschierte, Zwiebel, Knoblauch, die geriebene Kartoffel und das Ei in eine Schüssel geben. Fein geschnittene Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Die Fleischmasse zu kleinen Bällchen formen und auf einen Gitterrost legen. Das Gitter auf ein Backblech setzen und im Backofen zirka 35 Minuten backen bis sie eine schöne braune Farbe bekommen.

## Tipp

Die Faschierten Bällchen schmecken hervorragend zu Saucen oder Gemüse Eintöpfen aber auch mit Kartoffel Püree oder als Fingerfood zwischendurch.