



Frühlings-Fleischpflanzerl

Schritte: 2

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Hackfleisch	1	Brötchen altbacken (vom Vortag)
2	Eier	1	Möhre
1	Zucchini	2	Zwiebeln
1/2 Bund	Bärlauch		Salz und Pfeffer
	Paprikapulver edelsüß		Petersilie

Zubereitung

-
1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Eine geschälte Möhre und Zucchini fein raspeln. Semmel einweichen und gut ausdrücken. Bärlauch waschen und quer in feine Streifen schneiden.
 2. Alle Zutaten gut vermischen/verkneten und mit den Gewürzen abschmecken. Mit feuchten Händen Pflanzlerl formen und jeweils ca. 12 Stück auf ein Backblech geben. Bei 200°C im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt ein frischer bunter Salat oder Dip nach Wunsch.