



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Frikadellen lieber fluffig



Foto Klaus Rupp

So werden Frikadellen lecker und fluffig

Frikadellen werden innen herrlich locker und fluffig durch die Verwendung von Quark und / oder Frischkäse. Diesen nehmt ihr statt eingeweichter Brötchen, Brot oder Paniermehl. Hinzu kommen die üblichen Verdächtigen: Eier, klein geschnittene Zwiebeln, Kräuter und Gewürze (siehe „Kalbsfrikadellen“).



Foto Klaus Rupp

Rezept zum Kochtipp

[Kalbsfrikadellen](#)