



Hühnchenfrikadellen (Poulet) aus dem Ofen

Diese Hühnchenfrikadellen, bei uns in der Schweiz nennen wir sie Pouletbällchen, sind super lecker. Ich serviere sie sehr gerne auf einem Buffet, da sie klein und handlich sind. Bzw. lassen sie sich mit einem Stick sehr gut nehmen. Sie können aber auch als kleines Nachtessen mit einem Salat serviert werden. Diese Frikadellen werden auch von Kinder sehr geliebt. Bis jetzt, jedes Mal wenn ich sie auftischte, haben sich die Kinder gleich darauf gestürzt und sie waren in kurzer Zeit alle aufgegessen. Das muss als gutes Zeichen gedeutet werden.

Zutaten

350 Gramm Hühnchengeschnetzeltes (Pouletgeschnetzeltes)
2 Scheiben Toastbrot
100 ml Milch
50 Gramm geriebener Parmesankäse
Gemahlener Pfeffer
Salz nach Belieben
3 Esslöffel Paniermehl
Olivenöl nach Bedarf

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen

Das Hühnchenfleisch (Pouletfleisch) in den Topf des Thermomixes geben und klein hacken.

Das gehackte Hühnchenfleisch (Pouletfleisch) in eine grosse Schüssel geben.

Die Scheiben Toastbrot in einen Suppenteller legen und mit der Milch übergiessen. Nachdem die Milch aufgezogen wurde, die Scheiben leicht ausdrücken und zum gehackten Fleisch geben. Den geriebenen Parmesankäse, Salz und Pfeffer beifügen und gut miteinander vermischen.

Das Paniermehl in einen weiteren weiten Teller geben und ein Backblech mit Backtrennpapier belegen.

Nun mit etwas feuchten Händen baumnussgrosse Kugeln formen und im Paniermehl wälzen.

Die Frikadellen auf das Backblech legen und mit wenig Öl beträufeln.

Die Frikadellen während 15-20 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen lassen. Sie sollen goldbraun werden.

Ein leckeres Fingerfoodrezept für ein Buffet. Sie können gut vorbereitet und eingefroren werden. Im gefrorenen Zustand in den warmen Ofen geben und backen.

Wer keinen Thermomix hat, sollte sich das Fleisch vom Metzger klein hacken lassen oder in einem Cutter fein hacken.

Auch die anderen Zutaten am Besten in einem Cutter klein hacken.