Kanapee mit Klößchen

Köfteli Kanepe

200 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
2-3 Petersilienzweige
½ TL Pfeffer
1 TL Salz
5 Scheiben Toastbrot
Ketchup
Mayonnaise

Die Zwiebel hobeln, Hackfleisch, Gemahlener Kümmel, schw. Pfeffer, Salz und fein gehackte Petersilie hinzugeben und 5 Minuten lang kneten.
Die Klößchenmasse eine halbe Stunde im Kühlschrank stellen. Danach in 20 gleiche Teile aufteilen, mit den Händen kugelförmig formen und ein wenig plattdrücken.
Die Klößchen beidseitig auf dem Grill braten.
Die Toastbrote in vier teilen, somit erhält man 20 Toastbrotstücke.
Auf die Brotstücke zuerst Ketchup schmieren und mit den gebratenen und mit ein wenig Mayonnaise bespritzen.
Alle Kanapee auf diese Weise zubereiten und anschließend auf ein Servierteller legen.
Auf Wunsch können die Zwischenräume mit gebratenene Kartoffel oder Petersilienblätter verziert und serviert werden.

Tipp: In den Kloßteig für Kanapee wird kein Brot hineingetan.