



# MINI HACKTÄTSCHLI MIT COLESLAW



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE HACKTÄTSCHLI

<b>600 g</b>	Rindshackfleisch
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>60 g</b>	Butter
<b>1</b>	Ei(er)
<b>1 EL</b>	Paniermehl
	Peterli, fein gehackt

### FÜR DEN COLESLAW

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>60 ml</b>	Pflanzenöl
<b>20 ml</b>	Apfelessig
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>400 g</b>	Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
<b>100 g</b>	Rüebli, geschält

## ZUBEREITUNG

1. Für die Hacktätschli: Zwiebel in Butter anschwitzen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Hacktätschli formen und in einer heissen Pfanne braten.
2. Für den Coleslaw: QimiQ glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit geschnittenem Gemüse gut vermischen und abschmecken.
3. Hacktätschli mit dem Coleslaw servieren.