



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

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

FÜR DEN COLESLAW

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
60 ml	Pflanzenöl
20 ml	Apfelessig
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
400 g	Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
100 g	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.