



HACKTÄTSCHLI



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

Mit Kartoffelwedges oder Kartoffelpüree servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g

1 kg Hackfleisch, gemischt

3 Ei(er)

2 Zwiebel(n), fein geschnitten

40 g Paniermehl

1 kleiner Bund Peterli, fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

2 EL Ketchup

3 EL Senf

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pflanzenöl, zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Masse zu Laibchen formen und in heissem Öl beidseitig braten.