



# 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.