



FASCHIERTE LAIBCHEN



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

Mit Kartoffelwedges oder Kartoffelpüree servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Sahne-Basis
1 kg	Faschiertes, gemischt
3	Ei(er)
2	Zwiebel(n), fein geschnitten
40 g	Semmelbrösel
1 kleiner Bund	Petersilie, fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
2 EL	Tomatenketchup
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.