



# FASCHIERTE LAIBCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## Tipps

Mit Kartoffelwedges oder Kartoffelpüree servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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