

Kräuter-Hacktätschli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

je 1 Bund Oregano, Schnittlauch und Petersilie

300 g Brot vom Vortag

1 Rüebli

1 Knoblauchzehe

600 g Hackfleisch (Rind und Schwein)

1 Ei

1½ TL Salz

wenig Pfeffer

Olivenöl

1 Eichblattsalat

2 EL Kräuteresig

3 EL Olivenöl

½ TL Salz

1. Oregano, Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Brot in Würfeli schneiden. Rüebli grob reiben, Knoblauch pressen, mit Hackfleisch, Ei, den Kräutern und 100 g Brotwürfeli mischen, würzen.
2. Masse gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden, die nicht mehr an den Händen klebt. Masse mit nassen Händen zu 12 Tätschli formen.
3. Tätschli portionenweise in heissem Öl bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten. In derselben Pfanne restliche Brotwürfeli rösten. Salat in Stücke zupfen, Essig und Öl verrühren, salzen, darüberträufeln.

Dazu passt: Ketchup.

