

Hacktätschli mit Teigwaren und Gemüse - JWR Style

von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

800 g Hackfleisch	Für die Hacktätschli die Weggli im Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebel schälen, klein schneiden und in heissem Öl goldgelb anrösten.
2.5 Stück Zwiebeln	Nun das Hackfleisch in die Schüssel geben, Weggli, Zwiebel, Ei und Mehl unterrühren und gut druckneten.
3.0 Stück Toastbrot	Anschliessend die Masse mit Knoblauchpulver, Pfeffer, Salz und Thymian würzen.
2.5 Stück Eier	In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, aus der Hackfleisch-Masse flache Kugeln bzw. Laibchen formen und in Paniermehl wenden.
2.5 Stück Knoblauchzehen	oder Knoblauchpulver
5.0 g Pfeffer	Die Hacktätschli auf beiden Seiten langsam braten bis sie eine schöne braune Farbe haben. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und servieren.
2.5 Prise Salz	
5.0 g Thymian	
125 g Paniermehl	
750 g Penne	in heissem Wasser baden
200 g Rüebli	schneiden und in Wasser kochen und mit Salz oder Bouillon würzen
150 g Lauch	mit Öl anziehen
1.0 Stück Zucchini	klein schneiden und mit Rüebli dämpfen
2 dl Weisswein	ablöschen und Wasser dazugeben