

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 |