



Hacktätschli mit Spiegelei

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

75g Appenzeller Käse
1 Zwiebel
200g Hackfleisch gemischt
½ TL Curry
75g Erbsli tiefgekühlt (aufgetaut)
2 Eier
Salz, Pfeffer



Uns so wird's gemacht

Käse mit einer Röstiraffel in eine Schüssel reiben
Zwiebel fein hacken und mit dem Hackfleisch, Curry, Salz und Pfeffer vermischen
Von Hand gut kneten bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden
Erbsli gut daruntermischen
Masse mit nassen Händen zu 2 gleich grossen Tätschli formen
Tätschli anschliessend beidseitig je ca. 6 Min. braten
2 Spiegeleier braten und auf den Tätschli anrichten

Meine Notizen: