



Hacktätschli mit Spiegelei

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Portion (1/4): 469 kcal, F 32 g, Kh 7 g, E 38 g

Zutaten

für 6 Personen

225 g Appenzeller Käse
3 Zwiebeln
600 g Hackfleisch (Rind und Schwein)
1.13 TL Curry
0.75 TL Salz
wenig Pfeffer
225 g tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut

Bratbutter zum Braten

6 frische Eier
3 Prisen Salz

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Käse an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Zwiebeln schälen, fein hacken, mit dem Hackfleisch, Curry, Salz und Pfeffer begeben, mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Erbsli gut daruntermischen, Masse mit nassen Händen zu 4 gleich grossen Tätschli formen.
2. Wenig Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Tätschli beidseitig je ca. 6 Min. braten. Herausnehmen, warm stellen, Bratfett auftupfen.
3. Wenig Bratbutter begeben, Eier nacheinander aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen, bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten. Spiegeleier auf den Tätschli anrichten, salzen.

Ergibt: 4 Stück
