



Hacktätschli mit Spiegelei

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

Portion: 469 kcal, F 32 g, Kh 7 g, E 38 g

Zutaten

für 4 Personen

150 g **Appenzeller** Käse
2 **Zwiebeln**
400 g **Hackfleisch** (Rind und Schwein)
0.75 TL **Curry**
0.5 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**
150 g tiefgekühlte **Erbsli**, aufgetaut

Bratbutter zum Braten

4 frische **Eier**
2 Prisen **Salz**

Zubereitung

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
