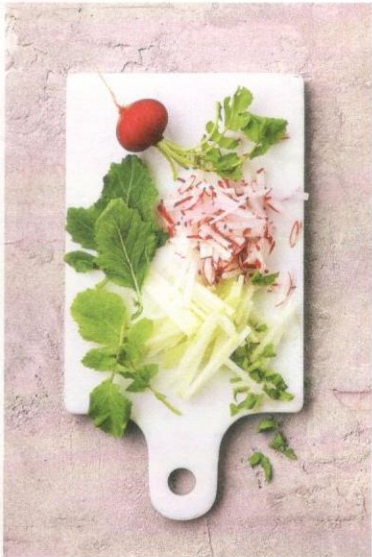




**25** min  
unter Fr. 5.–  
pro Person



**Tipp**

Schöne Radiesli- und Kohlrabi-blättchen ebenfalls fein schneiden und zum Relish geben.

## Hacktätschli mit Radieschen-Kohlrabi-Relish

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bund Radieschen
- 1 Kohlrabi
- 2 EL Condimento bianco
- 6 EL Rapsöl
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- Salz
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 60 g Paniermehl
- ca. 3 EL Würzmischung für Fleisch

1. Für das Relish Radieschen und Kohlrabi in ganz feine Streifen schneiden. Mit Essig und wenig Öl mischen. Wenig Petersilie dazupfen. Mit Salz würzen.
2. Restliche Petersilie hacken. Mit Hackfleisch, Paniermehl und Fleischgewürz in eine Schüssel geben, alles gut mischen. Masse abschmecken. Davon gleichmässig grosse Tätschli formen. Restliches Öl erhitzen. Tätschli darin beidseitig durchbraten. Mit Relish anrichten. Dazu passen Salat und Brot.

**TIPPS** Für das Relish das Gemüse durch die Röstiraffel reiben. Hacktätschli schmecken auch kalt sehr fein. Sie sind geeignet als Verpflegung für unterwegs.

Pro Person ca. 33 g Eiweiss, 32 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 2050 kJ/500 kcal

