

## Kräuter Hacktätschli

Ergibt 12 Stück

500 g Hackfleisch (Rind)  
5 EL Paniermehl aus altem Brot  
1 Karotte, grob gerieben  
1 Ei  
je ½ Bund Petersilie, Schnittlauch  
und Thymian, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 ½ KL Salz  
wenig Pfeffer

alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer kompakten Masse kneten  
Die Masse in 12 Portionen teilen, mit leicht feuchten Händen die einzelnen Portionen zu Kugeln formen und leicht flachdrücken

1 EL HOLL-Rapsöl oder Bratbutter

in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hacktätschli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4-5 Min. braten

## Polenta

6 dl Bouillon  
150 g Bramata Polenta

Bouillon aufkochen  
Mais im Sturz begeben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Minuten köcheln lassen

25 g geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer

Käse und Butter unter die Polenta rühren nach Belieben würzen.

## Erbsen und Karotten

400 g Karotten

schälen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden

300 g Erbsen

1 dl Gemüsebouillon

1 EL Butter

In einer Pfanne schmelzen, die Karotten dazu geben und bei mittlerer Hitze andünsten. Die Erbsen auch dazu geben mit dünsten und die Bouillon dazu geben. Bei schwacher Hitze ca. 13 Minuten weiter garen.