

# Das Rezept

## Hacktäschli nach Tessiner Art



### Für 6 Personen

80 g Weissbrot ohne Rinde, 1 dl Milch, 1 Ei, je 250 g Rind- und Lammhackfleisch, 100 g Luganigha (Tessiner Schweinswürstchen),

30 g Parmesan, gerieben, 1 EL Petersilie, fein gehackt, 1 EL Basilikum, fein gehackt, 1 Knoblauchzehe, gepresst, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, wenig Mehl.

Brot in Würfel schneiden, in Milch etwa 15 Minuten aufweichen und anschliessend ausdrücken. Fleisch, verklopftes Ei, Brot und alle übrigen Zutaten so lange miteinander mischen, bis sich die Zutaten verbinden. Aus der Masse Kugeln formen und leicht mehlen. Hacktäschli bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten braten. Fertig gebratene Hacktäschli mit warmer Tomatensauce servieren.

## Miele Kursküche Spreitenbach