



Ofen-Hacktäschi mit Gemüse

Bildweiser Leistungsnachweis
WAH 5. Semester

Jasmin Hänslı



Teil 1:
Zubereitung
Ofen-Hacktäschi

Mise en Place erstellen: Arbeitsgeräte & Zutaten

Zutaten:

- 300 g Poulet Hackfleisch
- 2 Bundzwiebeln mit dem Grün
- 1 EL Pinienkernen
- 100 g Rüebl
- Salz, Pfeffer, Fleischgewürz
- 2 EL Bratbutter

Arbeitsgeräte:

- Schneidebrett, Rüstmesser und Sparschäler
- Bratpfanne und Bratschaufel
- Bircherraffel und Schüssel





Die Bundzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden

Die Rüeblli schälen und in die Schüssel raffeln



Hackfleisch und Pinienkernen hinzufügen

... mit Salz, Pfeffer und Fleischgewürz würzen

Hackfleischmasse kneten und formen



Hackfleisch und alle
Zutaten gut kneten, bis
eine kompakte Masse
entsteht

Die Masse zu 8 Tätschli
formen



Tipp: Masse mit
nassen Händen formen



Tipp: Die Tätschli kurz anbraten und beiseite stellen, bevor man sie in den Ofen gibt.





Teil 2:
Zubereitung
Gemüse &
Sauerrahm Dip
Sauce

Mise en Place erstellen: Arbeitsgeräte & Zutaten

Zutaten:

- 500 g Fenchel
- 200 g Rübli
- 3 grosse Kartoffeln (festkochend)
- 1 Tomate
- Salz, Pfeffer & Olivenöl
- 200 g Crème fraîche
- 1 Bund frischer Schnittlauch

Arbeitsgeräte:

- Schneidebrett, Rüstmesser und Sparschäler
- Ofenblech mit Backpapier





Gemüse rüsten

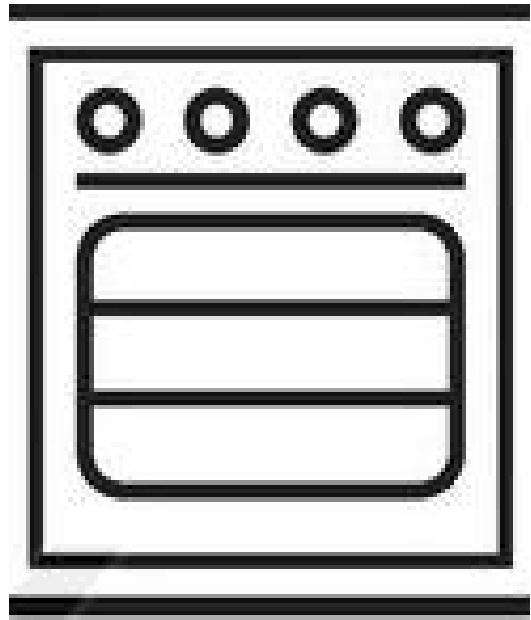
- Kartoffeln in Schnitze schneiden
- Rübli längs in Stücke schneiden
- Fenchel grob schneiden
- Tomate vierteln

Das Gemüse auf das vorbereitet Blech mit Backpapier geben.



Tipp: Ofengemüse nach belieben zusammenstellen

(z.B. Peperoni, Zucchini etc.)

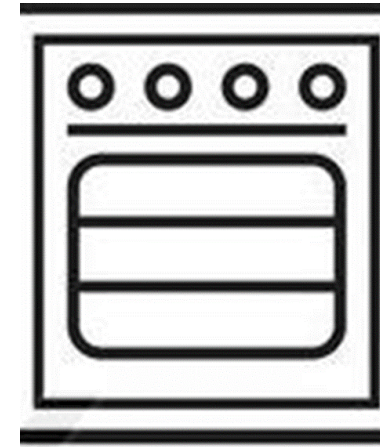


Backofen auf 200°C
Ober- und Unterhitze
oder
180°C Umluft
vorheizen.




Olivenöl über das Gemüse geben und salzen

Das Gemüse mit dem Öl und Salz vermischen



Blech mit dem Gemüse
in den Ofen und für ca.
30 Minuten in der Mitte
des Ofens backen.

A white ceramic bowl filled with a thick, white sour cream dip. The dip is garnished with a generous pile of finely chopped green onions on top. The bowl is set on a wooden surface. A white oval with a thin gold border is overlaid on the left side of the image, containing text.

... in der
Zwischenzeit die
Sauerrahm Dip
Sauce
zubereiten

Schnittlauch
waschen und
fein
schneiden...

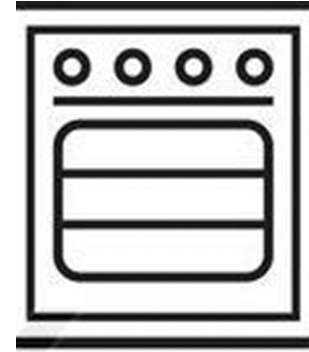


... mit der
Crème fraîche
vermischen
und würzen





... nach 30 Minuten



Die Tätschli auf
das Gemüse auf
das Blech geben.

ca. 20 Minuten
weiterbacken

en
Guätää

