



Fleischkiechle

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 8 minutes

Pour 4 personnes (2 adultes, 2 enfants) :

- 300 g de boeuf hâché
- 1 oeuf
- 40 g de chapelure
- 1/4 càc de curry en poudre
- 1/2 càc de paprika
- 1/4 de càc de poudre d'ail
- 1 càc de persil hâché
- 1/2 càc de sel
- poivre du moulin

Mélanger tous les ingrédients dans un bol avec les mains.

Former environ 6 galettes.

Faire cuire les Fleischkiechle à la poêle sur feu moyen (environ 4 minutes de chaque côté).

Servir avec une purée de pommes de terres et une salade verte.