



## HUG Party Quiches avec des boulettes de viande hachée

Temps de préparation: 45 minutes

Recette pour 4 personnes à base de HUG Party Quiches

### Ingrédients viande hachée:

250g	pommes de terre, p. ex. Christa, en robe des champs, de la veille
300g	viande de bœuf, hachée
2 c. à s.	chapelure
1	œuf battu
1	oignon, finement haché
1	gousse d'ail, pressée
1 bouquet	persil, finement haché
1 c. à c.	gingembre, finement râpé
1 c. à c.	sel
	quelques gouttes de Tabasco
	noix de coco râpée pour rouler
	crème de cuisson pour cuire



### Préparation:

Placez les Party Quiches dans le four préchauffé à 180°C et laissez-les chauffer 14 minutes.

1. Pour le mélange de viande hachée: râpez les pommes de terre avec la râpe à rösti. Ajoutez les autres ingrédients, mélangez, malaxez à la main jusqu'à ce que la pâte soit fine et tienne ensemble.
2. Avec la préparation de viande hachée, formez des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong, roulez-les dans la noix de coco râpée, faites chauffer la crème de cuisson, faites-y cuire quelques boulettes de viande hachée à la fois à température moyenne en retournant de temps en temps, gardez au chaud.

### Variante:

Servez avec une sauce épicée dans de petits bols.

