



Türkische Köfte

mit Tomaten-Zwiebel-Salat und Brot



20-30min



2 Personen

Sobald unser Kollege Ali mal wieder vom Fernweh gepackt wird, kocht er sein liebstes Rezept seiner Oma: Türkische Köfte mit ganz viel Sumach, zusammen mit einem einfachen, aber super leckeren Tomaten-Zwiebel-Salat! Das ist für Ali die Beste Medizin um die kalten grauen Wintertage zu überstehen. Na, so bringen wir doch gerne die Sonne der Türkei auch in eure Küchen!

Was du von uns bekommst

- frische Petersilie
- Erdäpfel
- Zwiebel
- Rinderfaschiertes
- Tomatenmark
- Sumach
- Knoblauchzehe
- kleine Fladenbrote ^{1,11}
- Tomaten
- Kreuzkümmel

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 759.0kcal, Fett 31.3g, Eiweiß 37.7g, Kohlenhydrate 77.7g



1. Erdäpfel reiben

Etwa die **Hälfte** der **Erdäpfel** schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Die übrigen **Erdäpfel** können am nächsten Tag gekocht und z.B. mit Kräutertopfen als Mittagessen serviert werden. **Knoblauch** ebenfalls schälen und pressen oder fein reiben.



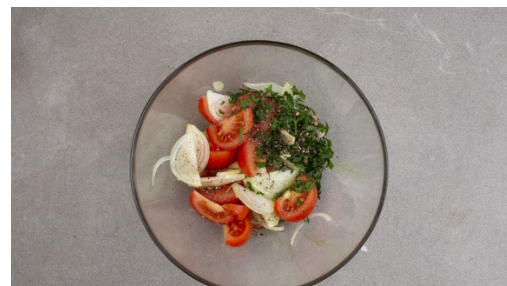
4. Salat vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Zwiebel** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** waschen, den Strunk keilförmig rausschneiden und die **Tomaten** achteln. Die **Petersilienstiele** fein hacken, die **Blätter** grob hacken.



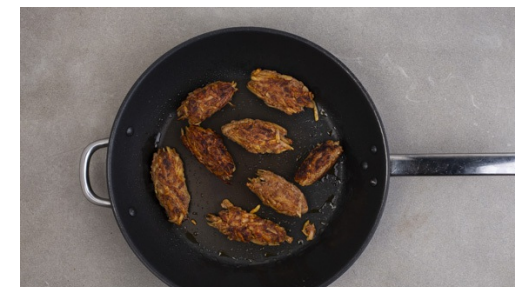
2. Köfte vorbereiten

Faschiertes mit den geraspelten **Erdäpfel**, dem **Knoblauch**, 1TL **Sumach**, 1 Messerspitze **Kreuzkümmel**, 1TL **Tomatenmark** und 1 Prise Salz gut verkneten. Aus dem **Faschierten** ca. 10 gleich große, ovale **Laibchen** formen und ein wenig flach drücken.



5. Salat marinieren

Gemüse aus **Schritt 4** mit 1 gestrichenen TL Salz, 1EL Essig, 2EL Olivenöl und etwas Pfeffer vermengen. Bis zum Servieren ziehen lassen.



3. Köfte braten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl mittelhoch erhitzen. Die **Köfte-Laibchen** portionsweise in der Pfanne verteilen und von jeder Seite ca. 5-6Min. anbraten. Die Hitze evtl. ein wenig runterdrehen, falls die **Laibchen** zu schnell bräunen.



6. Brot rösten

Zum Schluss die **Brote** einige Minuten auf dem Toaster oder im Backrohr (bei ca. 210°C Umluft) knusprig aufbacken. Die fertigen **Köfte** mit **Brot** und **Salat** servieren. Nach Geschmack mit übrigen **Sumach** bestreuen.