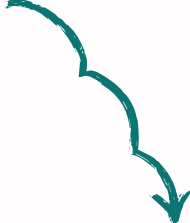


Köfte


4–5 Portionen



1 kg Rinderfaschiertes



2 große Zwiebel
1 Bund Petersilie
250 g Semmelbrösel
1 Ei
125 g lauwarmes Wasser



22 El Olivenöl
2 El Tomatenmark
2 TI Pul Biber
1 TI Kreuzkümmel
Etwas Salz und
Pfeffer

Zubereitung

Köfte

1

Zwiebel schälen und mit einer kleinen Reibe reiben. Petersilie waschen, grob die Stiele abschneiden und den Rest kleinschneiden.

2

Alles zusammengeben und kneten. Dann 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

3

Danach kleine Kugeln formen, leicht plattdrücken und rund formen. Auf ein Backbleck mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Celsius für 30 Minuten backen. Zusammen mit Reis genießen!