



## Türkische Rindfleisch-Köfte

an lauwarmem Linsensalat und Joghurt



30-40min



3-4 Personen

In der türkischen Küche soll es mehr als 200 verschiedene Köftesorten geben. Unsere Variante ist aus würzig-saftigem Rinderhackfleisch und passt wunderbar zum lauwarmen Linsensalat. Eine ordentliche Portion Gemüse und einen cremigen Zitronenjoghurt gibt es auch noch dazu. Du wirst begeistert sein!

## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 400g rote Linsen
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung<sup>11</sup>
- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- 8 Schaschlikspieße
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wer keine Schaschlikspieße hat, kann die Köfte auch so in der Pfanne braten.

### Allergene

Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 831kcal, Fett 42.2g, Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 47.7g



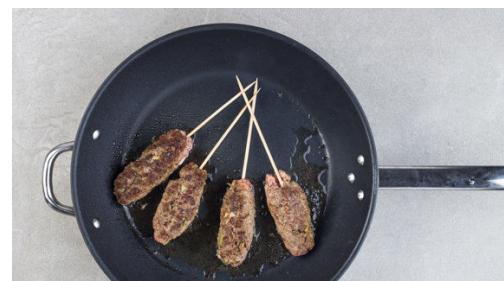
**1. Gemüse schneiden**

Die **Karotten** ggf. schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. **1 Knoblauchzehe** schälen und fein würfeln.



**2. Gemüse garen**

Die **Karotten**, den **Knoblauch** und die **Linsen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 700ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** hinzufügen und alles 10-12Min. bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen. In den letzten ca. 2Min. die **Paprika** hinzugeben und mitdünsten. Bei Bedarf noch etwas mehr Wasser hinzufügen.



**4. Köfte zubereiten**

Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. Aus der Masse **8 gleich große Röllchen** formen und auf Schaschlikspieße ziehen. Die **Köfte** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze rundum 6-8Min. scharf anbraten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



**5. Joghurt verfeinern**

Den **Joghurt** nach Geschmack mit **1-2TL Zitronenschale, 2-3EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen.



**3. Zutaten vorbereiten**

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Den **restlichen Knoblauch** schälen und fein würfeln.



**6. Linsensalat fertigstellen**

Die **Lauchzwiebeln** unter die **Linsen** mischen und den **Linsensalat** mit der **Sweet-Chili-Sauce** verfeinern. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Köfte** mit dem **Linsensalat** und dem **Zitronenjoghurt** anrichten, nach Belieben mit der **restlichen Gewürzmischung** garnieren und servieren.