



Kofta aus dem Ofen mit Tahinisaucе

auf Bulgursalat mit Gurke und Tomate



30-40min



3 Portionen

Unsere Kofta stecken hier alle unter einer sehr appetitlichen Decke: Das würzige Rinderhack wird mit einer Sauce aus Tahini, Knofi und Zitrone überzogen und im Ofen geschmurgelt. Danach ist jeder Widerstand zwecklos, denn auf Bulgursalat mit Dill, Gurken und Tomaten können sie sich nicht mehr verstecken und sehen einfach zum Anbeißen aus. Erwischt! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

- 1 Pck. Hühnerbrühwürst
- 300g Bio-Bulgur ¹
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 375g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Tahini ³
- 1 Gurke
- 3 Tomaten
- 10g Dill

- 2TL Butter ²
- 1TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Zitruspresse

Energie 816kcal, Fett 42.3g,
Kohlenhydrate 67.1g, Eiweiß 38.9g



1. Bulgur kochen

225g Bulgur in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist.



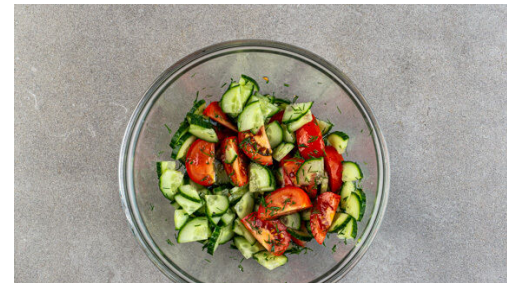
4. Sauce pürrieren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft**, das **Tahini**, den **restlichen Knoblauch** und 1TL Mehl mit 1 Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und cremig pürieren, dabei langsam 100-150ml Wasser zugießen, bis eine dickflüssige **Sauce** entsteht. Die **Kofta** mit der **Sauce** beträufeln und im Ofen 5-8Min. weiterbacken, bis die **Sauce** eindickt und Blasen schlägt.



2. Hackfleisch würzen

Den Boden einer mittelgroßen Auflaufform mit 1TL Butter einfetten. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, der **½ des Knoblauchs**, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



5. Salat vorbereiten

Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **Gurken**, die **Tomaten** und den **Dill** mit 2EL Olivenöl und 1EL hellem Essig vermengen und mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen.



3. Kofta backen

Das **Hackfleisch** mit leicht angefeuchteten Händen zu **6 gleich großen Bällchen** rollen und diese zu ca. 2cm breiten und 5cm langen **Kofta** formen. Die **Kofta** in die Auflaufform geben und im Ofen ca. 8Min. backen, dann herausnehmen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Bulgur** mit einer Gabel auflockern, dann das **Gemüse** unterheben. Den **Bulgursalat** auf Teller verteilen, die **Kofta samt Tahinisauce** darauf anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning