



Rindfleisch-Köfte auf Tomaten-Bulgur

mit grüner Paprika und cremigem Dip



ca. 30min



3-4 Personen

Was zaubern wir heute Leckerer auf den Tisch? Raffiniert gewürzte Köfte aus Rinderhackfleisch werden in der Pfanne knusprig und goldbraun gezaubert und anschließend mit grüner Paprika auf einer hübschen Portion Bulgur angerichtet, welcher mit fruchtigen Tomaten verfeinert wurde. Dazu gibt es eine erfrischende Sauce mit Violife Creamy. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Bulgur ¹
- 4 Tomaten
- 2 grüne Paprika
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 300g Violife Creamy
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 48.1g, Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 37.8g



1. Bulgur kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **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. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. (Siehe auch Schritt 6.)



4. Zutaten braten

Die **Köfte** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 3Min. braten, bis sie knusprig und gar sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die **Paprika** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 2-4Min. braten, bis sie weich ist und leichte Röstspuren bekommt.



2. Zutaten schneiden

Die **Tomaten** grob würfeln und mit je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker sowie 2TL Essig vermengen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Bulgur** mit den **Tomaten**, der **restlichen Gewürzmischung** und 2EL Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **restliche Violife Creamy** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und ggf. mit etwas Wasser glattrühren. Die **Köfte** mit der **Paprika** auf dem **Bulgur** anrichten und mit dem **Dip** beträufelt servieren.



3. Köfte vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit der ½ der **Gewürzmischung**, 4EL **Violife Creamy**, dem Knoblauch und je ½TL Salz und Pfeffer verkneten, zu **12 Hackröllchen** formen und etwas flach drücken.



6. Kleiner Entspannungstipp

Solltest du heute mal keine Lust haben, am Herd zu stehen, kannst du dir die Zubereitung noch einfacher machen: Heize den Backofen in Schritt 1 auf 220°C (200°C Umluft) vor. Vermenge die Paprikawürfel mit den Gewürzen und streiche die Köfte mit etwas Olivenöl ein. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 5Min. backen, einmal wenden und in ca. 5Min. fertig backen.