



Rindfleisch-Köfte auf Tomaten-Bulgur

mit grüner Paprika und cremigem Dip



ca. 30min



2 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

- 150g Bio-Bulgur ¹
- 2 Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 150g Violife Creamy
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße 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 837kcal, Fett 48.1g, Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 37.7g



1. Bulgur kochen

In einem kleinen Topf 300ml 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 2-4Min. braten, bis sie weich ist und leichte Röstspuren bekommt.



2. Gemüse schneiden

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



5. Fertigstellen & servieren

Den **Bulgur** mit den **Tomaten**, der **restlichen Gewürzmischung** und 1EL 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 $\frac{1}{2}$ der **Gewürzmischung**, **2EL Violife Creamy**, dem Knoblauch und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, zu **6 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.