



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 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung¹¹
- 2 Becher Joghurt⁷
- 1 Packung Sweet-Chili-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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 788kcal, Fett 38.5g, Kohlenhydrate 72.6g, Eiweiß 47.6g



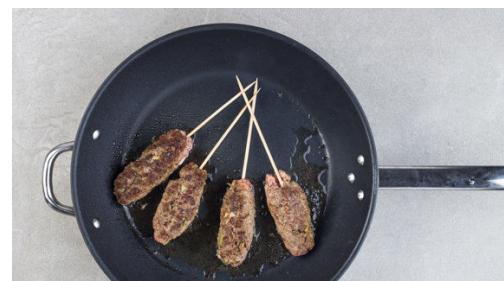
1. Gemüse vorbereiten



2. Gemüse köcheln

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

Die **Karotten**, die **Knoblauchscheibchen** 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.



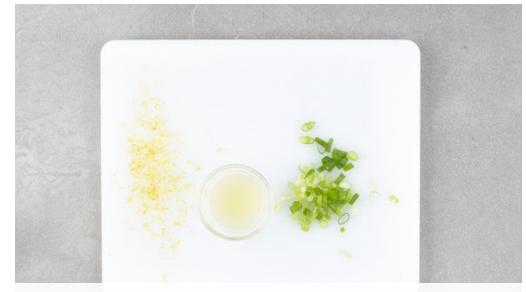
4. Köfte zubereiten

Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung** sowie 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 1-2EL 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. Zitrone 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.