Hähnchenfrikadellen im Backofen

Fırında Tavuk Köftesi

2 Hühnerbrüste
1 Ei
2 Scheiben altbackenes Brotinneres
1 TL Cumian
1 TL Pfeffer
2 KL Salz
1 Zwiebel
Für die Garnitur:
2 Zwiebel
3 Tomaten
5 grüne Spitzpaprika
3 Kartoffel
1 Teeglas Öl
2 Gläser Wasser

In Hähnchenhackfleisch Ei, geriebene Tomaten, Kumian, klein gebröseltes Brotinneres, Pfeffer und Salz geben und 10 Minuten kneten und danach 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Nach dieser Zeit von der Hackfleischmasse walnussgroße Teile entnehmen und fingerförmige Frikadellen formen.
Zwiebel in halbkreisform zuschneiden und in eine mittel große Backform ausbreiten.
Darauf die geformten Klößchen legen, zwischen die Klößchen lang geschnittene Kartoffel und geschälte in Scheiben geschnittene Tomaten legen.
Oben drauf in ein paar Teile geteilte Spitzpaprika legen.
Auf die Zutaten Wasser und Öl gießen.
Bei 190 Grad 35-40 Minuten im Backofen backen.
Warm servieren.

Tipp: Über die Klößchen kann nach belieben in einem Glas Wasser aufgelöste 2 Eßlöffel Tomatenmark gegossen werden. Dann werden nur 1 Glas Wasser zusätzlich benötigt.