



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffel mit Hühnerfleisch

Tavuklu Patates Musakkası



6 mittel grosse Kartoffel
250 g klein gewürfeltes Hühnerfleisch
1 grosse Zwiebel
2 Spitzpaprika
1 grosse Tomate
2 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 Teeglas ÖL
1 ½ KL Salz
1 KL Pfeffer

- # Bei mittlerer Stufe in einem Topf Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel glasig dünsten.
- # Klein gewürfeltes Hühnerfleisch und klein gehackte Knoblauch hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen.
- # Danach Tomatenmark und fein geschnittene Paprika, Salz, geriebene Tomaten und Pfeffer hinzugeben und einige Male umrühren.
- # In einen anderen Topf klein gewürfelte Kartoffel einlegen, die zubereitete Hühnerfleischmischung hineinfüllen und warmes Wasser einfüllen bis die Kartoffel unter Wasser stehen.
- # Mit geschlossenem Deckel mindestens 35 Minuten kochen. Danach kontrollieren ob die Kartoffel weich genug sind, ansonsten sollte noch ein wenig weiter gekocht werden.
- # Heiss servieren.

Tipp: Diese Rezeptur kann auch mit Zucchini und Auberginen ohne die Verwendung von Knoblauch zubereitet werden.