



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

Klößchen mit Pürree

Püreli Dalyan Köfte



Für die Klöße:
500 g Hackfleisch
1 Ei
1 mittelgroße Zwiebel
3 Scheiben altbackenes Brot
4-5 Petersileinäste
1 gekochtes Ei
2 dünne Karotten
1 dessertlöffel Salz
½ Dessertlöffel schw. Pfeffer
Für das Pürree:
3 gekochte Kartoffel
1 Kaffeetasse Milch
1 Kaffeelöffel Butter

- # Zwiebel reiben und die Flüssigkeit nicht abtropfen.
- # Altbackene Brotscheiben mit der geriebenen Zwiebel und deren Flüssigkeit einweichen.
- # Dazu Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Ei und fein gehackte Petersilie geben und weitere 10-15 Minuten durchkneten.
- # Während die Klößchenmasse ruhen gelassen wird wird das Pürree zubereitet. Hierzu die Kartoffel auspressen und nach und nach Milch hinzugeben und schließlich Butter hinzugeben.
- # Von der Alufolie 35-40 cm abschneiden. Klößchenmasse auf der Folie ohne daß es aus dem Rand heraustritt ausbreiten.
- # Mit dem Pürree die Klößchenmasse beschmieren.
- # Auf den Rand der rechteckigen mit Pürree beschmierten Masse nun abgekochte in dünne Scheiben geschnittene Karotten und gekochte und in vier geteilte Eier legen.
- # Mit Hilfe der Alufolie vom Rand beginnend die Masse zu einer Rolle zusammenrollen.
- # Die zusammengerollte Klößchenrolle mit der Alufolie einwickeln.
- # Bei 175 Grad 40 Minuten im Backofen backen.
- # Damit das zuschneiden leichter wird eine Halbe Stunde ziehen lassen und anschließend in 3 cm breite Scheiben zuschneiden.

Tipp: Diese Klößchen können sie auch mit Karottenpürree zubereiten.