



## Klößchen mit Pürree

Püreli Dalyan Köfte



Für die Klöse:

500 g Hackfleisch  
1 Ei  
1 mittelgroße Zwiebel  
3 Scheiben altbackenes Brot  
4-5 Petersilienäste  
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 Pürre 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 zusammengerolte 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.