



Kartoffelklößchen in der Pfanne

Patatesli Sahan Köftesi



½ kg Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
2 Scheiben altbackenesbrot ohne Kruste
1 Dessertlöffel Salz
1 Dessertlöffel Cumian
1 TL schw. Pfeffer
4 mittelgroße Kartoffel
1 EL Tomatenmark
1 Espressotasse Öl
2 Gläser Wasser

- # Zwiebel zerrreiben und mit dem altbackenen Brotinneren gut mischen danach Ei, Hackfleisch und Gewürze hinzufügen und weiter 10 Minuten kneten.
- # Die Klößchenmasse im Kühlschrank eine Zeit lang ziehen lassen während dessen die Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden.
- # In eine weite Pfanne abwechselnd eine Kartoffelscheibe und wie eine Kartoffelscheibe geformtes Klößchen einlegen.
- # Tomatenmark, Öl, Wasser zusammenmischen und auf das ganze drübergießen.
- # Auf mittlerer Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Diese Klößchen können auch anstelle der Kartoffeln mit Auberginen zubereitet werden.