



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

---

## 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 zerreiben und mit dem altbackenen Brotinneren gut mischen danach Ei, Hackfleisch und Gewürze hinzufügen und weitere 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.