



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

Klößchen mit Pilz

Mantarlı Köfte



500 g frische Pilze
6 EL Öl
2 Tomaten
1 Zwiebel
7-8 Knoblauchzehen
4 Lauchzwiebel
1 EL Tomatenmark
500 g Hackfleisch
1 Scheibe altbackenes Brotinneres
1 Zwiebel
1 Ei
1 Dessertlöffel Cumian
1 Dessertlöffel Salz
1 TL schw. Pfeffer
1 Glas Wasser

- # Zuerst wird die Klößchenmasse zubereitet.
- # Geriebene Zwiebel, altbackenes Brotinneres, Hackfleisch, Ei Cumian, Salz und Pfeffer 10 Minuten kneten.
- # Etwas größere Kugeln wie eine Haselnuß formen. Diese Klöße in einen eingemehlten Backblech werfen und durch hin und her schütteln einmehlen.
- # In einen Topf Öl und gewürfelte Zwiebel geben und leicht andünsten und dann fein gehackte Knoblauch 5 Minuten anbraten.
- # Dazu in ein paar Teile geschnittene grüne Spitzpaprika, dann fein geschnittene Tomaten und auf mittlerer Hitze für weitere 5 Minuten anbraten.
- # Tomatenmark hinzugeben, Salz einstreuen, gesäuberte und groß zugeschnittene Pilze hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen.
- # Hierdrauf die vorbereiteten Klöße einlegen.
- # 1 Glas Wasser einfüllen und auf mittlerer Hitze 25 Minuten kochen.
- # Warm servieren.

Tipp: Pilze sollten frisch und roh sein.