



## 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 Klöse 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 hinzugen, Salz einstreuen, gesäuberte und groß zugeschnittene Pilze hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen.

# Hierdarauf die vorbereiteten Klöse einlegen.

# 1 Glas Wasser einfüllen und auf mittlerer Hitze 25 Minuten kochen.

# Warm servieren.

Tipp: Pilze sollten frisch und roh sein.