



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

## Klößchen mit Ei

Yumurtalı Köfte



500 g Hackfleisch  
1 große Zwiebel  
3 Scheiben altbackenes Brot  
1 KL Salz  
1 TL Pfeffer  
1 KL Cumian  
3 Ei Öl  
6 hartgekochte Eier  
2 Tomaten  
4 Spitzpaprika

- # Zwiebel reiben und alle Zutaten bis auf die Eier hinzufügen.
- # Etwa 10 Minuten lang kneten, im Kühlschrank ½ Stunde ruhen lassen.
- # Anschließend die Masse in 6 gleichgroße Teile aufteilen.
- # Alle Teile auf der Arbeitsplatte mit angefeuchteten Finger in desserttellergroß ausrollen.
- # In die Mitte ein geschältes hartgekochtes Ei legen und Klößchenmasse von außen nach innen zusammenrollen, so dass das Ei komplett mit der Klößchenmasse umschlossen ist. Zwischen den Handflächen rollen, damit die Klößchenmasse nicht öffnet.
- # Die Eierklößchen in einen tiefen Backblech stellen, zwischen die Eierklößchen Tomatenscheiben und Paprika legen und Öl übergießen.
- # Klößchen in den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen geben und bis die Oberseite goldbraun geworden ist backen.
- # Warm servieren.

**Tipp:** Diese Klößchen könnten Sie auch mit gekochtem Spinat zubereiten.