



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

## Klößchen mit Auberginen

Patlıcanlı Köfte



500 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
3 altbackene Brotscheiben  
1 EL Milch  
1 ½ KL Salz  
1 KL Kumian  
1 TL Pfeffer  
8-10 Peterssilienzweige  
1 Ei  
5 Mittel große Auberginen  
1 Glas Bratöl  
1 Schüssel Joghurt  
4 Knoblauchzehen  
2 Tomaten

- # In einen Rührschüssel das Innere der altbackenen Brotscheiben und mit Ei, geriebene Zwiebel und Milch das Brot aufweichen.
- # Dazu Hackfleisch, Kumian, Pfeffer, Salz und fein gehackte Petersilie geben und 10 Minuten kneten und zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.
- # Die Auberginen schälen und für eine halbe Stunde in Salzwasser legen, damit der bittere Geschmack schwindet.
- # Jede Aubergine der Länge nach in 5 Teile schneiden, und im Bratöl braten.
- # Die Klößchenmasse nun in 25 gleich große Teile aufteilen, jedes Teil wie ein Finger zusammenrollen.
- # Klößchen im selben Öl wie die Auberginen braten.
- # Auf den Rand der gebratenen Auberginen die Klößchen legen und dann zusammenrollen.
- # Diese Auberginenklößchen in einen mittelgroßen Backblech einreihen, darauf die geschälten und in Ringe geschnittene Tomaten legen.
- # Im auf 190 Grad vorgeheiztem Backofen bis die Farbe der Tomaten sich ändert backen.
- # In einen Servierteller legen und mit dem Knoblauchjoghurt begießen.

**Tipp:** Damit die Auberginenklößchen gesund werden, die Auberginen auf Glut und die Klößchen auf dem Grill braten. In diesem Fall sollte in das Backblech ein Teeglas Öl eingeschüttet werden.