



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