



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

Kayseriklößen

Kayseri Köftesi



500 g Hackfleisch
1 mittel große Zwiebel
3 Scheiben altbackenes Brot
1 KL Kumian
½ KL Pfeffer
½ KL geschrotete Chili
1 ½ KL Salz
7-8 Petersilienzweige
3 Kartoffel
3 Tomaten
4 Spitzpaprika
1 Teeglas Öl

Auf das Innere des altbackenen Brotes Zwiebel reiben und zu einer Püree Masse verarbeiten. Die restlichen Zutaten hinzugeben und 8-10 Minuten zusammenkneten.

Die Klößenmasse in den Kühlschrank stellen und währenddessen die Kartoffel schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Paprika der Länge nach in zwei teilen und entkernen.

1 Teeglas Öl in ein Backblech geben und ausbreiten. Die Kartoffelscheiben auf das Backblech legen. Auf die Kartoffelscheiben groß geformte Klöße legen.

In die Zwischenräume Tomaten und Paprika setzen und mit Salz bestreuen.

Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen bis die Klöße knusprig geworden sind backen.

Warm servieren.

Tipp: Die Klößchenmasse der Kayseriklößen wird normalerweise wie ein Belag auf die Kartoffeln ausgebreitet.