



## Klößchen mit Auberginenpürree

Beğendili Köfte



750 g Hackfleisch  
3 Scheiben altbackenes Brot  
1 große Zwiebel  
1 Ei  
1 kleine Kartoffel  
1 KL Kumian  
1 KL Pfeffer  
1 ½ KL Salz  
1 KL Paprikamark  
Für das Pürree:  
3 Auberginen zum braten  
3 Gläser Milch  
3 EL Butter  
3 EL gesiebttes Mehl  
½ KL Pfeffer  
1 KL Salz

- # Zuerst das Pürree zubereiten. Die Auberginen auf niedriger Hitze auf dem Herd anbraten.
- # Während die Auberginen noch warm sind schälen und auf einem Holzbrett fein hacken.
- # In einen kleinen Topf Butter und Mehl geben. Das Mehl rosarot anbraten und dann 3 Gläser Milch einfüllen und umrühren. Danach Pfeffer und Salz einstreuen und noch eine kurze Zeit weiterköcheln lassen und dann vom Herd nehmen.
- # In eine Rührschüssel das Innere der altgebackenen Brotscheiben geben dazu geriebene Zwiebel und Salz hinzugeben. Bis das Brot weich wird kneten.
- # Dazu Hackfleisch, Ei, geriebene Kartoffel, Kumian, Pfeffer, Salz und Paprikamark geben und 10 Minuten lang kneten.
- # Nach dem Kneten min. für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- # Etwas kleinere wie walnußgroße Teile formen und auf dem Grill braten.
- # Die Auberginenpürree kurz aufwärmen und dann auf die Teller geben, darauf die gebratenen Klöße geben und warm servieren.

**Tipp:** Nach Wunsch kann über die Klößchen erhitzte Butter drübergossen werden.