



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

Hähnchenfrikadellen im Backofen

Fırında Tavuk Köftesi



2 Hühnerbrüste
1 Ei
2 Scheiben altbackenes Brotinneres
1 TL Cumian
1 TL Pfeffer
2 KL Salz
1 Zwiebel
Für die Garnitur:
2 Zwiebel
3 Tomaten
5 grüne Spitzpaprika
3 Kartoffel
1 Teeglas Öl
2 Gläser Wasser

- # In Hähnchenhackfleisch Ei, geriebene Tomaten, Cumian, klein gebröseltes Brotinneres, Pfeffer und Salz geben und 10 Minuten kneten und danach 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit von der Hackfleischmasse walnussgroße Teile entnehmen und fingerförmige Frikadellen formen.
- # Zwiebel in halbkreisform zuschneiden und in eine mittel große Backform ausbreiten.
- # Darauf die geformten Klößchen legen, zwischen die Klößchen lang geschnittene Kartoffel und geschälte in Scheiben geschnittene Tomaten legen.
- # Oben drauf in ein paar Teile geteilte Spitzpaprika legen.
- # Auf die Zutaten Wasser und Öl gießen.
- # Bei 190 Grad 35-40 Minuten im Backofen backen.
- # Warm servieren.

Tipp: Über die Klößchen kann nach belieben in einem Glas Wasser aufgelöste 2 Eßlöffel Tomatenmark gegossen werden. Dann werden nur 1 Glas Wasser zusätzlich benötigt.