



## 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, Kumian, 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.