



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

Kanapee mit Klößchen

Köfteli Kanape



200 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
2-3 Petersilienzweige
½ TL Pfeffer
1 TL Salz
5 Scheiben Toastbrot
Ketchup
Mayonnaise

- # Die Zwiebel hobeln, Hackfleisch, Gemahlener Kümmel, schw. Pfeffer, Salz und fein gehackte Petersilie hinzugeben und 5 Minuten lang kneten.
- # Die Klößchenmasse eine halbe Stunde im Kühlschrank stellen. Danach in 20 gleiche Teile aufteilen, mit den Händen kugelförmig formen und ein wenig plattdrücken.
- # Die Klößchen beidseitig auf dem Grill braten.
- # Die Toastbrote in vier teilen, somit erhält man 20 Toastbrotstücke.
- # Auf die Brotstücke zuerst Ketchup schmieren und mit den gebratenen und mit ein wenig Mayonnaise bespritzen.
- # Alle Kanapee auf diese Weise zubereiten und anschließend auf ein Servierteller legen.
- # Auf Wunsch können die Zwischenräume mit gebratenene Kartoffel oder Petersilienblätter verziert und serviert werden.

Tipp: In den Kloßteig für Kanapee wird kein Brot hineingetan.