



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

## Kartoffel mit Hühnerfleisch

Tavuklu Patates Musakkası



6 mittel grosse Kartoffel  
250 g klein gewürfeltes Hühnerfleisch  
1 grosse Zwiebel  
2 Spitzpaprika  
1 grosse Tomate  
2 Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
1 Teeglas ÖL  
1 ½ KL Salz  
1 KL Pfeffer

# Bei mittlerer Stufe in einem Topf Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel glasig dünsten.

# Klein gewürfeltes Hühnerfleisch und klein gehackte Knoblauch hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen.

# Danach Tomatenmark und fein geschnittene Paprika, Salz, geriebene Tomaten und Pfeffer hinzugeben und einige Male umrühren.

# In einen anderen Topf klein gewürfelte Kartoffel einlegen, die zubereitete Hühnerfleischmischung hineinfüllen und warmes Wasser einfüllen bis die Kartoffel unter Wasser stehen.

# Mit geschlossenem Deckel mindestens 35 Minuten kochen. Danach kontrollieren ob die Kartoffel weich genug sind, ansonsten sollte noch ein wenig weiter gekocht werden.

# Heiss servieren.

**Tipp:** Diese Rezeptur kann auch mit Zucchini und Auberginen ohne die Verwendung von Knoblauch zubereitet werden.