

KÖFTE MIT JOGURT-KNOBLAUCH-SAUCE (HACKFLEISCHPLÄTZLI)

ZUTATEN

Für 4 Personen

Köfte:

400 g gehacktes Rindfleisch
150 g gekochter Vialone-Reis, evtl. Resten
1 Zwiebel, fein gehackt
100 g Feta, klein gewürfelt
1 Ei
1 TL Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter oder Bratcrème

Jogurt-Knoblauch-Sauce:

180 g Jogurt, nature
1-2 Knoblauchzehen, gepresst
je 2-3 EL Dill und Petersilie, fein gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Für die Köfte alle Zutaten bis und mit Pfeffer von Hand kneten, bis die Masse gut zusammenhält. In 8-10 Portionen teilen, mit nassen Händen zu Kugeln formen, flach drücken. In der heissen Bratbutter 8-10 Minuten braten.

2 Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.

3 Köfte mit der Sauce servieren.

Dazu passen Fladenbrot, Simit (Sesamkringel), Kartoffeln oder Reis und Salat.

