

## 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.

