



Fatma Atalay

Gebackene Köfte mit Tzatziki und frittierten Auberginen

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte:

150g Rundkornreis
250g Rind Hackfleisch
250 g Lamm Hackfleisch
2 Zwiebeln
4 Eier
125 g Semmelbrösel
100 ml Sonnenblumenöl
Schwarze Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Reis mit 250 ml Wasser kochen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Hackfleisch mit Salz abschmecken und die Hälfte der Pfanne anbraten. Gebratenes Hackfleisch zum rohen Hackfleisch geben.

Reis abgießen und 2 Eier aufschlagen. Beides zum Hackfleisch geben und miteinander vermengen. Mit Pfeffer abschmecken und zu Buletten formen. Restliche Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel in eine zweite Schüssel geben. Buletten zunächst in Semmelbröseln und anschließend in Ei wenden und im restlichen Öl heiß in der Pfanne ausbacken.

Für die Auberginen:

1 Aubergine
Frittieröl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Aubergine waschen und von den Enden befreien. In kleine Würfel schneiden und salzen. Im heißen Fett frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Tzatziki:

½ Salatgurke
500 g Joghurt (10%)
200 g Schmand
200 g Crème fraîche
2 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Minze
1 EL getrocknete Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl und Joghurt, Schmand und Crème fraîche in einer Schüssel vermengen. Knoblauch abziehen und pressen. Mit in die Schüssel geben und mit Salz würzen. Gurke waschen, trocknen und raspeln. Zu dem Tzatziki geben und mit getrockneter Minze abschmecken. Mit frischer Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.