

# Kochen mit Klaus

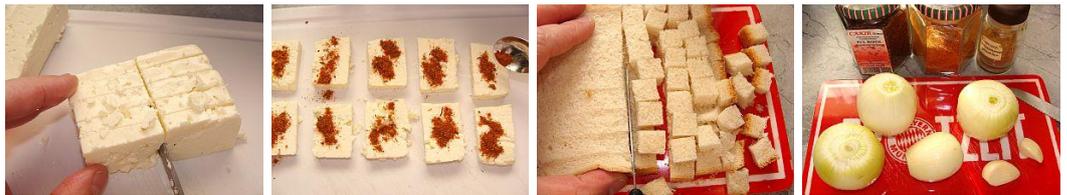
## Köfte mit Feta (türkische Hacksteaks)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, türkisches Gewürz, 3 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, Olivenöl, Kreuzkümmel, 1 Ei, 2 große Toastscheiben,
- Bul Biber nach Belieben, 125 g Feta, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Feta in 10 längliche Scheiben schneiden u. mit türkischem Gewürz bestreuen. Toast klein würfeln. Zwiebeln, Knobi abziehen u. fein hacken. Mit Hackfleisch, Ei, Toast, 1 TL Salz, Pfeffer, Bul Biber u. 2 TL Kreuzkümmel vermischen. Petersilie u. 1 EL Olivenöl unterheben.



2. Die Handinnenflächen mit Wasser befeuchten, eine Handvoll Hackmasse zu Hacksteaks formen, eine Mulde eindrücken, Feta einlegen u. mit Hack verschließen.



3. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, Köfte darin beidseitig knusprig braten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen u. zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

*Köfte mit türkischem Reis und Knoblauchjoghurt reichen.*



Erstellt von Klaus am 08.04.2017