



KÖFTE GÜVEC / HACKBÄLLCHEN AUS DEM OFEN MIT FÄCHERKARTOFFELN / RAMADAN MENÜ



Kleine Hackbällchen aus dem Ofen, überbacken mit einer Tomatensoße und Kasar Käse mit Fächerkartoffeln aus dem Ofen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG KÖFTE

Hacke die Zwiebel fein und verknete das Hackfleisch, die Zwiebeln, Minze, Salz, Kreuzkümmel und das Chili miteinander und forme daraus etwa 2 cm kleine Hackbällchen. Stelle sie abgedeckt für 30 Minuten kühl.

ZUBEREITUNG KARTOFFELN

Wasche die Kartoffeln, aber schäle sie nicht. Schneide sie mithilfe von zwei Teighölzern oder Kochlöffeln fächerartig ein, ohne sie dabei durchzuschneiden. Bestreiche sie mit dem Rapsöl und würze sie mit Salz und Pfeffer. Lege sie auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech und backe die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 230 °C O/U für etwa 30-40 Minuten.

HACKBÄLLCHEN & SOSSE

Erwärme etwas Rapsöl bei mittelhoher Hitze in einer Pfanne und brate darin die Hackbällchen in mehreren Portionen rundum knusprig an. Nimm sie wieder heraus. Hacke die Knoblauchzehe fein und brate sie im restlichen Fett an. Füge das Tomatenmark und die Tomaten aus der Dose hinzu und würze die Soße mit Zucker, Salz, Pfeffer und Oregano. Lass die Soße aufkochen und bei niedriger Stufe etwa 4-5 Minuten einkochen.

Fülle die Hackbällchen nun in eine große Auflaufform oder 4 kleine Gusseisenpfannen ein und übergieße sie mit der Tomatensoße. Stelle sie in den Ofen, stelle den Ofen zu den Kartoffeln dazu und schalte den Ofen auf 200 °C O/U herunter. Backe die Hackbällchen mit Soße etwa 15 Minuten, bestreue sie mit dem geriebenen Kasar Käse und backe sie 5 Minuten weiter.

Viel Spaß beim Nachkochen! Eure Sally <3

KÖFTE:

- ☐ **500 g** Hackfleisch (Rind)
- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **1 TL** Minze (getrocknet)
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- ☐ **¼ TL** Chili
- ☐ **4 EL** Rapsöl

TOMATENSOSSSE:

- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **1 EL** Tomatenmark
- ☐ **1** Tomate (passiert)
- ☐ **1 Pr.** Zucker
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **1 TL** Oregano
- ☐ **200 g** Kashkaval Käse

KARTOFFELN:

- ☐ **1 kg** Kartoffel (festkochend)
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ **2 EL** Rapsöl