



## Köfte (Hackfleischspießli)

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min. | ergibt ca. 40 Stück

- 600 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
- 1 Ei
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 EL Pinienkerne, fein gehackt
- 2 EL helle Sultaninen, fein gehackt
- 1 roter Chili, fein gehackt
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- ¼ TL Zimt
- 1¼ TL Salz

---

Öl zum Braten

ca. 40 Rouladennadeln oder Holzspießchen

---

1. Hackfleisch bis und mit Salz in einer Schüssel von Hand kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Aus etwa baumnussgrossen Portionen Kugeln, dann Würstchen formen.
2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Köfte portionenweise bei mittlerer Hitze rundum je ca. 6 Min. braten, an Rouladennadeln oder Spießchen stecken, warm stellen.

**Dazu passt:** Ajvar, Joghurt-Dip, Couscous, Pitta-Brot, Blattsalat.

### Tipps

- Köfte mit Ajvar und/oder Joghurt-Dip zum Apéro servieren.
- Serviert mit Couscous oder Pitta-Brot und Blattsalat ergeben die Köfte ein Hauptgericht für 4 Personen.
- Joghurt-Dip: 180 g Joghurt nature, 2 EL Pfefferminze, fein gehackt, verrühren, mit ¼ TL Salz, wenig Kreuzkümmelpulver und Pfeffer würzen.
- Rouladennadeln sind in Küchenläden erhältlich.