

Bulgur-Köfte in Tomaten-Soße mit Auberginen-Joghurt

Für zwei Personen

Für die Köfte:

200 g feiner Bulgur	300 ml Wasser	1 Ei
200 g Mehl	1 TL Tomatenmark	1 TL scharfes Paprikamark
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

Für die Tomatensauce:

2 Fleischtomaten	1 Knoblauchzehe	1 TL scharfes Paprikamark
1 Bund Blatt Petersilie	2 EL Öl	Salz

Für den Auberginen-Joghurt:

2 Auberginen	2 Knoblauchzehen	500 g Joghurt, 10%
Salz		

Für die Butter:

100 g Butter	1 rote Chilischote
--------------	--------------------

Für die Köfte:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Bulgur mit 300 ml heißen Wasser übergießen und abgedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Mehl, Ei, Tomatenmark, Paprikamark, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut vermengen.

Kleine Köfte formen und in Salzwasser garen.

Für die Tomatensauce:

Tomaten häuten und klein hacken. Knoblauch abziehen und zerdrücken.

Öl im Topf erhitzen und das Paprikamark sowie zerdrückten Knoblauch darin anrösten. Tomaten zugeben und mit Salz würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Etwas Petersilie für die Garnitur beiseitelegen, den Rest mit in den Topf geben.

Vor dem Servieren Köfte in die Sauce geben.

Für den Auberginen-Joghurt:

Auberginen einstechen und im Backofen auf höchster Stufe grillen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Joghurt mit Knoblauch und Salz verrühren.

Die gegrillte Aubergine halbieren, Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und kurz abkühlen lassen. Dann unter den Joghurt rühren.

Für die Butter:

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Chili in Ringe schneiden und in die Butter geben. Ziehen lassen.

Tülay Sahin am 20. Juli 2022