

# Köfte mit Tomaten-Reis und Basilikum-Schafskäse-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Köfte:**

150 g Rinderhackfleisch	150 g Lammhackfleisch	1 Schalotte
1 Ei	1 Bund frische Minze	2 EL neutrales Speiseöl
1 TL Cuminpulver	1 TL Pimentpulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

**Für den Tomatenreis:**

125 g Langkornreis	1 Schalotte	70 g Tomatenmark
400 g stückige Dosentomaten	1 EL Butter	10 ml trockener Weißwein
Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Basilikum-Schafskäse-Creme:**

1 Zehe Knoblauch	1/2 Zitrone	125 g griechischer Joghurt
100 g iranischer Schafskäse	1/2 Bund Basilikum	5 Blätter Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Köfte frische Minze zupfen und fein hacken. Schalotte abziehen und klein schneiden. Beide Sorten Hackfleisch mit Schalotten, Ei, Minze und den übrigen Gewürzen vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse kleine Köfte formen und in der Pfanne etwa acht Minuten von beiden Seiten braten.

Für den Tomatenreis Langkornreis in Wasser gar kochen und abschütten. Schalotte abziehen und klein hacken. Butter zum Schmelzen bringen und die Schalotte darin andünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anrösten und mit Weißwein ablöschen. Dosentomaten dazu geben, gekochten Reis unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Basilikum-Schafskäse-Creme Basilikum zupfen und fein hacken. Zitrone auspressen und den Saft beiseite stellen. Korianderblätter waschen. Knoblauch abziehen und ebenfalls hacken. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Griechischen Joghurt, Basilikum, Knoblauch, Korianderblätter und einen Esslöffel Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Köfte mit Tomatenreis und Basilikum-Schafskäse-Creme auf Tellern anrichten und servieren.

Lynn Harder am 07. Oktober 2015