

Gebackene Köfte mit Tzatziki und frittierten Auberginen

Für zwei Personen

Für die Köfte:

150g Rundkornreis	250g Rind Hackfleisch	250 g Lamm Hackfleisch
2 Zwiebeln	4 Eier	125 g Semmelbrösel
100 ml Sonnenblumenöl	Pfeffer, Salz	

Für die Auberginen:

1 Aubergine	Frittieröl	Salz
-------------	------------	------

Für das Tzatziki:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	500 g Joghurt (10%)	200 g Schmand
200 g Crème fraîche	2 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 Zweig Minze	1 EL getrocknete Minze	Salz, Pfeffer

Für die Köfte:

Reis mit 250 ml Wasser kochen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Hackfleisch mit Salz abschmecken und die Hälfte der Pfanne anbraten. Gebratenes Hackfleisch zum rohen Hackfleisch geben.

Reis abgießen und 2 Eier aufschlagen. Beides zum Hackfleisch geben und miteinander vermengen. Mit Pfeffer abschmecken und zu Buletten formen. Restliche Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel in eine zweite Schüssel geben. Buletten zunächst in Semmelbröseln und anschließend in Ei wenden und im restlichen Öl heiß in der Pfanne ausbacken.

Für die Auberginen:

Aubergine waschen und von den Enden befreien. In kleine Würfel schneiden und salzen. Im heißen Fett frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Tzatziki:

Öl und Joghurt, Schmand und Crème fraîche in einer Schüssel vermengen. Knoblauch abziehen und pressen. Mit in die Schüssel geben und mit Salz würzen. Gurke waschen, trocknen und raspeln. Zu dem Tzatziki geben und mit getrockneter Minze abschmecken. Mit frischer Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fatma Atalay am 11. Juli 2019