# KÖFTE

REZEPT VON XATAR

BÖHMI BRUTZELT

## ZUBEREITUNG

1. Eine Zwiebel reiben, eine Zwiebel in Würfel schneiden, Petersilie hacken und zusammen mit Lammhack, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel vermengen. Olivenöl dazugeben und kräftig durchkneten bis das Ganze eine etwas festere Konsistenz erreicht hat. Die Köftemasse nun für vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Mit dem Hack eine Rolle um den Schaschlikspieß formen und gut am Spieß festdrücken (den Zeigefinger dabei nicht verwenden!). Die Spieße mit der türkischen Paprika und ein paar Rispentomaten über der Holzkohle grillen bis sie durchgebraten sind. Etwa alle 45 Sekunden drehen. Die Lavash Fladen kurz mit auf den Grill geben, damit sie schön knusprig werden.

3. Minzjoghurt zubereiten (Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und frische, gehackte Minze). Alles mit einem Löffel vermengen.

4. Köfte auf die Lavash Brote legen. Jeweils eine gegrillte Paprika und zwei bis drei gegrillte Tomaten dazu. Zuletzt noch den Minzjoghurt darüber. Je nach Geschmack mit etwas Zitronensaft beträufeln.

## ZUTATEN

| | |
|---|---|
| **250 g** | Lammfleisch gehackt (aus dem Bauchlappen und am besten aus dem türkischen Supermarkt wegen der Fettmischung) |
| **2** | Zwiebeln (einmal geschnitten, einmal gerieben) |
| **2** | Tomaten |
| **4–5 EL** | Paniermehl |
| **1** | Kopfsalat |
| **2** | Lavash Brote |
| **2** | türkische Paprika |
| **1 Strunk** | Rispentomaten |
| | Gemahlener Kreuzkümmel |
| | Frische Petersilie |
| | Frische Minze |
| | Olivenöl |
| | Pfeffer |
| | Salz |
| | Schaschlikspieße |