

# Rezept des Monats – Juli 2018

## Köfte mit Tzatziki



### Zubereitung:

Für die Köfte Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Mit Semmelbröseln und Ei zum Hackfleisch geben. Gut vermengen und mit Kreuzkümmel, 1 TL Pulbiber, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Hackmasse mit nassen Händen gleich große Bällchen (rund 20 g) formen. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Fleischbällchen darin bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten rundherum braun braten.

Salatgurke schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Die Gurke auf der Haushaltsreibe grob raspeln. 400 g Joghurt in eine Schüssel geben. 1-2 frische Knoblauchzehen dazu pressen. 3 EL Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und glattrühren. Gurkenraspeln untermischen. Tzatziki mit etwas Olivenöl beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreut anrichten.

Köfte auf einem Teller anrichten und den Tzatziki dazugeben.

### Tipp:

Dazu passt hervorragend ein Gemüse- oder Kräuterreis.

### Zutaten für 4 Personen:

Für die Köfte:

2 Knoblauchzehen  
500 g Rinderhackfleisch  
100 g Zwiebeln  
1 Ei (M)  
gemahlener Kreuzkümmel  
2 TL Pulbiber (türk. Chili-Gewürz)  
Pfeffer  
Salz  
4 EL Olivenöl

Für das Tzatziki:

½ Gurke  
400 g Joghurt  
2 frische Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
Petersilie  
Salz  
Pfeffer

Alle Rezepte unter:

[www.seezeit.com/rezept-des-monats](http://www.seezeit.com/rezept-des-monats)

