

Köfte, Curry-Joghurt, Spitzkohl-Salat, Gemüse-Fladen

Für 4 Personen:

Köfte:

400 g Rinder-Lamm-Hack	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Brötchen in Milch	1 kleines Ei
Salz	Paprikapulver	Kreuzkümmel
Öl	Butter	1 Thymianzweige
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	

Fladenbrot:

70 g Weizenmehl (550-er)	1 Msp. frische Hefe	55 ml Wasser
--------------------------	---------------------	--------------

Hauptteig:

270 g Weizenmehl, (gesiebt)	6 g Salz	200 ml lauw. Wasser
4 g frische Hefe		

Belag:

1 Gemüse-Zwiebel	2-3 Knoblauchzehen	8 Cherrytomaten
1 Spitzpaprika	Olivenöl, Salz	

Spitzkohlsalat:

1 kleiner Spitzkohl	1 kleine rote Zwiebel	1 Spitzpaprika
$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	8 Cherry-Tomaten
Olivenöl	weißer Balsamico	Prise Zucker
Pfeffer/Salz		

Curry-Joghurt:

150 g Joghurt	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Curry
2 EL Olivenöl	Salz	

Köfte:

Brötchen in Würfel schneiden und in Milch einweichen, stehen lassen, bis sie richtig weich geworden sind.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Zum Hack in eine Schüssel geben. Ebenso die fein gehackte Petersilie, die weichen, ausgedrückten Brötchenwürfel und das Ei. Mit Salz, Paprika und Kreuzkümmel würzen und alles zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Dann in z.B. runde Köfte formen und in einer Pfanne mit Öl (nicht zu heiß) braten. Danach auf ein Backblech geben.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kräuterzweige hineingeben.

Kurz durchschwenken und danach die Butter mit den Kräutern über die Köfte auf dem Blech geben. Im Backofen nochmal kurz (ca. 10 min) durchziehen lassen.

Fladenbrot:

Das Mehl sieben, die Zutaten verrühren, nach 30 Minuten an der Luft abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

Alle Zutaten miteinander in die Küchenmaschine geben. Den Teig erst 5 Minuten langsam, dann 5 Minuten schneller werdend gut durchkneten.

Den Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Nach einer Stunde herausholen und auf einem Backbrett leicht glatt drücken.

Belag:

Teig auf einem Backblech in eine rechteckige Form ausdrücken mit den Fingerkuppen kleine Einbuchtungen drücken.

Olivenöl drüber geben halbierte Tomaten, die in feine halbe Ringe geschnittene Zwiebel, die in Stücke geschnittene Paprika und den in Stücke geschnittenen Knoblauch darauf verteilen mit Salz würzen und bei 260 Grad Ober- und Unterhitze ca. 18-20 min.

backen.

nach dem Backen noch ein wenig Olivenöl über die Fougasse geben.

Spitzkohlsalat:

Kohl halbieren und den Strunk rausschneiden und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Spitzpaprika ebenfalls in feine Streifen schneiden In eine Schüssel geben.

Radieschen vierteln und die Cherry-Tomaten halbieren Petersilie fein hacken.

Radieschen zum Salat geben und das Dressing aus Essig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer darüber geben.

Alles miteinander vermengen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie und dann die Tomatenhälften unterheben.

Curry-Joghurt:

Joghurt, gehackter oder durch die Presse gedrückter Knoblauch, Curry, Salz und Olivenöl verrühren und gut durchziehen lassen.

Ali Güngörmüs am 18. März 2025