

# Köfte (Hackbällchen) mit Paprikasoße und türkischem Reis

## Zutaten (für 3 Personen):

- 150 g türkischer Reis
- alternativ: Basmati-Reis
- 300 g türkische Nudeln
- alternativ: Faden- oder Suppennudeln
- 30 g Butter
- 1 rote Paprika
- 200 g Strauchtomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 125 ml Wasser
- 20 g Tomatenmark
- 50 g Paprikamark
- 1 Bund Petersilie
- 300 g möglichst feines Rinderhack
- 6 EL Paniermehl
- 1 Ei
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken

Reis mit etwas Salz in einen Topf geben, mit gekochtem Wasser aufgießen und circa 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser waschen. Die türkischen Nudeln in einem Topf mit Öl goldbraun braten. Reis und Butter hinzufügen und etwas anbraten. Wenn die Butter geschmolzen ist, kaltes Wasser hinzufügen, sodass der Reis etwa 1 fingerbreit bedeckt ist. Auf mittlerer Hitze kochen. Wenn das Wasser verkocht ist, ein Küchenpapier zwischen Deckel und Topf legen und Reis und Nudeln ruhen lassen.

Paprika, Tomaten, die Hälfte des Knoblauchs und ein Drittel der Zwiebel schneiden. Mit etwas Olivenöl in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Backofen bei 200 Grad rösten, bis das Gemüse weich ist. Aus dem Ofen nehmen, die Haut von den Tomaten abziehen und alles in eine Schüssel geben. Wasser hinzufügen, Tomatenmark und Paprikamark dazugeben und alles fein pürieren.

Restliche Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie klein schneiden. Mit Rinderhack, Paniermehl, Ei, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Aus der Masse walnussgroße Bälle formen und in einer Pfanne mit Öl circa 3 Minuten von jeder Seite anbraten.

Die Köfte aus der Pfanne nehmen. Paprikasoße in dieselbe Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Köfte in die Soße geben und bei schwacher Hitze circa 6-8 Minuten fertig garen.

Köfte mit Reis und Soße auf Teller geben. Wer mag, kann als Dekoration gebratene grüne Peperoni dazu servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.07.2022

Koch/Köchin: Okan Akbas

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)