



Türkische Leckereien - Sallys Welt

Kebab aus dem Ofen mit Kartoffeln

Zutaten

Hackbällchen:

500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Toastbrot oder Weißbrot
1 TL Salz
Pfeffer
Chili
½ TL Kreuzkümmel
n. B. Petersilie

Kartoffeln:

8 mittelgroße Kartoffeln
3 Olivenöl
1 Paprikapulver, süß
Salz
Pfeffer
6 grüne Paprikaschoten (bis zu)

Soße:

1 TL Tomatenmark
50 ml Wasser

Zubereitung

4 Portionen

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein reiben oder in einem Mixer zerkleinern. Brot in Wasser tauchen und ausdrücken. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, dem ausgedrückten Brot und den Gewürzen vermischen. Zu kleinen Bällchen mit 3 cm Durchmesser formen.

Kartoffeln schälen und in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Hackbällchen und Kartoffelscheiben im Wechsel in eine Auflaufform (z. B. 25 x 25 cm) schichten. Die Paprikaschoten halbieren oder dritteln und darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für ca. 25 Min. backen.

Tipp: In einer Steinform, wie ich sie verwende, beträgt die Backzeit mindestens 35 Min.!

Inzwischen Tomatenmark und Wasser vermischen. Ich habe die beiden Zutaten in der Schüssel vermischt, in welcher ich vorher die Kartoffeln vermischt hatte.

Die Soße nach der Backzeit über die Hackbällchen gießen und für weitere 5 Min. backen.

Tipp: Dazu passt türkischer Reis.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt