

Kurzrezept:

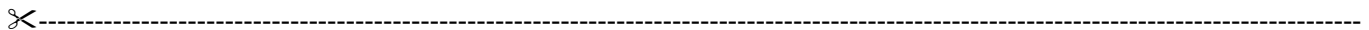
Kokos Köfte mit Paprika Salat

Zutaten

350g	Rinderhackfleisch
1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
1 TL	Kreuzkümmel
200g	Kokosraspeln
1	kleine Chili
100g	Joghurt
1 Hand voll	Minze
4	Paprikas
2	Limetten
3 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Kokosraspeln einige Minuten leicht goldbraun anrösten und danach beiseite stellen.
2. Die Schalotte fein hacken und mit etwas Öl leicht anschwitzen.
3. Das Hackfleisch mit zwei gehackten Knoblauchzehen, der Schalotte, dem Kreuzkümmel und 2/3 der Kokosraspeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für den Paprikasalat die Paprikas halbieren und entkernen. Mit der Hautseite auf den Grill legen und grillen bis die Hautseite schwarz ist.
5. Die Paprikas kurz in ein nasses Handtuch einschlagen und anschließend die Haut abziehen.
6. Die gehäuteten Paprikas in Streifen schneiden und zusammen mit der Hälfte der gehackten Minze, dem Olivenöl sowie dem Saft zweier Limetten in einer Schüssel vermischen und mit Salz abschmecken.
7. Den Joghurt mit der gehackten Chili und der restlichen Minze mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Hackfleischmasse zu 16 gleichgroßen Kugeln formen und je 4 Stück auf einen Spieß stecken.
9. Die Spieße für ca. 5 Minuten bei häufigen wenden grillen, danach mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und zusammen mit dem Paprikasalat und dem Minzjoghurt servieren.

EinkaufslisteKokos Köfte mit
Paprikasalat

<input checked="" type="checkbox"/>	
350g	Rinderhack
1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
1 TL	Kreuzkümmel
200g	Kokosraspeln
1	Chili
100g	Joghurt
4	Paprikas
2	Limetten
3 EL	Olivenöl
	Minze
	Salz, Pfeffer