

Frische Sommerküche

Köfte-Sandwich mit Ajvar-Creme und Gurken-Joghurt

Probieren Sie das saftige Köfte-Sandwich mit würziger Ajvar-Creme - ab auf den Grill und in 5 Minuten ist das Abendessen bereit!

ZUTATEN für 4 Personen

KÖFTE:

- 500 g Rinderhack
- 40 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Petersilie
- 3 TL Bio Köfte Gewürz N°750
- 1/2 TL Isot Biber N°065
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer

AJVAR-CREME:

- 150 g Ajvar mild
- 100 g Feta

GURKENJOGHURT:

- 8 Eier
- 30 g Bio Dukkah N°712
- Einige Stiele Minze
- 100 g griechischer Joghurt

AUSSERDEM:

- 1 Pide Brot
- 1/2 Salatgurke
- 1/2 rote Paprika
- 100 g Feta
- Petersilie, Dill, Minze

ANLEITUNG

1. Grill auf 200-250 Grad vorheizen.
2. Hackfleisch, Semmelbrösel, Ei und Öl in eine große Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch und Petersilienblätter fein hacken. Alle Zutaten für die Köfte gründlich vermischen. Mit angefeuchteten Händen 12-16 Ovale formen und diese etwas platt drücken.
3. Feta zerkrümeln und mit Ajvar verrühren.
4. Gurke putzen und die eine Hälfte grob raspeln. Gut salzen und paar Minuten ziehen lassen. Mit den Händen ausdrücken und die Gurkenraspel mit dem griechischen Joghurt vermischen. Nach Belieben noch mit etwas Salz abschmecken.
5. Restliche Gurke und Paprika in kleine Würfel schneiden. Kräuter hacken.
6. Köfte ca. 5 Minuten grillen, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Pide Vierteln und halbieren. Kurz auf dem Grill anrösten.
7. Die unteren Hälften jeweils mit einem großen Klecks Gurkenjoghurt bestreichen, die oberen mit der Ajvar-Creme. Je 3-4 Köfte auf den unteren Hälften verteilen, gewürfelte Paprika



und Gurke, zerkrümelten Feta und viele Kräuter darüber geben. Sandwiches zusammengeklappt servieren.

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Kochzeit: 5 Min.