Cig Köfte



Zutaten

für 4 bis 6 Personen

500 g feiner Bulgur

100 ml Wasser

150 ml passierte Tomaten

2 TL Tomatenmark

2 EL milde Paprikapaste

1 EL scharfe Paprikapaste

3 TL Salz

1 EL gem. Kümmel

3 EL Granatapfelsirup

3 EL Olivenöl

3 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund glatte Petersilie

Zitronensaft

Zubereitung

Den Bulgur in eine Schüssel geben. Das Wasser und die passierten Tomaten erhitzen und zusammen mit dem Tomatenmark, den Paprikapasten, dem Granatapfelsirup, dem Olivenöl und den Gewürzen über den Bulgur geben. Die Schalotten und den Knoblauch sehr fein würfeln oder reiben und dazu geben. Die Masse 20 bis 30 Minuten von Hand oder mit einer Küchenmaschine kneten. Wenn man eine Maschine verwendet, darauf achten, dass die Masse regelmäßig vom Rand gelöst wird, damit sie gleichmäßig geknetet wird. Die Petersilie hacken und unter die Bulgurmasse mischen. Den Bulgur mit Zitronensaft abschmecken, walnussgroße Stücke nehmen, Köfte formen und auf Salatblättern anrichten.