

Türkische Köfte-Spieße vom Grill

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



deinen Lieben eine saftige Schlemmerei. Passend dazu gibt es einen frischen Joghurt-Dip mit Knoblauch und Minze.

- 1 -

Für die Joghurtsauce Knoblauch schälen und zerstoßen. Minzblätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch, Joghurt, Minze und Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Für die Köfte-Spieße Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie fein hacken. Alle Zutaten für die Spieße miteinander zu einer homogenen Masse vermengen. In gleich große Portionen teilen und als längliche Fleischrollen um die Spieße drücken.

- 3 -

Köfte 5-8 Minuten auf den Grill legen und zwischendurch wenden. Mit Joghurtsauce servieren.

Zutaten für 8 Spieße

Für die Spieße

500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Für die Joghurtsauce

100 g Joghurt (3,5 %)
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Knoblauchzehe
1 Zweig(e) Minze
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Schaschlikspieße

Von deinem Grill steigen schon leichte Rauchschwaden auf und es duftet herrlich nach frisch gegrilltem Fleisch. Diese fantastisch Köfte-Spieße mit Knoblauch, Petersilie und Kreuzkümmel sind ein Traum für jeden Grill-Liebhaber. Kurz auf den Grill gelegt, bescherst du dir und