



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 144

Köfte mit Berberitzen und Pinienkernen

Zutaten

Olivenöl

1 große Zwiebel, sehr fein
gewürfelt

1 Knoblauchzehe, sehr fein
gewürfelt

 **1 EL Berbere**

 **1 EL Berberitzen**

 **Schwarzer Pfeffer**

 **Meersalz**

300 g Rinderhack

 **20 g Pinienkerne**

Rezept

2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin kräftig anrösten. Knoblauch und Berbere hinzufügen und weitere 2 Minuten unter Rühren rösten. Berberitzen und Pinienkerne unterrühren und die Zwiebelmischung mit Pfeffer und Salz abschmecken. In einer Schüssel das Hackfleisch mit der Zwiebelmasse gründlich verkneten und kleine, runde Bällchen formen. Reichlich Olivenöl in die Pfanne geben und die Köfte von beiden Seiten anbraten.

Guten Appetit!