

Türkische Rindfleischküchlein mit Ratatouille



- **Küche:** Orientalisch, Türkisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Warum nicht eigentlich mal für einen Tag auf die typisch deutsche Kost verzichten und es stattdessen mit der türkischen Küche probieren? Dieses Rezept für türkische Rindfleischküchlein mit Schafskäsefüllung und Ratatouille ist weder zu exotisch, noch zu gewöhnlich. Für den großen Hunger kann das Gericht gut mit türkischem Reis kombiniert werden.

Schnell und einfach gemacht - da ist garantiert für die ganze Familie was dabei!

Zutaten

- 500 Rindfleischgehacktes (Tatarfleisch)
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 1 ganzes Ei
- 1 kleine Peperoni, entkernt, klein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 3 El Schnittlauch in Röllchen
- 60 - 70 g Schafskäse in 6 Würfeln
- 1 große Aubergine
- 1 große Gemüsezwiebel, grob gewürfelt
- 2 - 4 Zehen Knoblauch nach eigenem Geschmack
- 2 große Zucchini, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 2 große gelbe Paprikaschoten, mit dem Sparschäler geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 2 große rote Paprikaschoten, mit dem Sparschäler geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 4 - 5 Tomaten, geschält, entkernt
- 50 g kernlose Oliven, halbiert
- 1 El Tomatenmark
- 1 Stiel frischer Rosmarin
- 1 Päckchen TK-ital. Kräuter
- 3 - 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rinderhackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, der Zwiebel, etwas Knoblauch, Zitronenabrieb, dem Ei und Peperoniwürfelchen zu einem glatten, gebundenen Fleischteig vermengen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Rosenpaprika herzhaft abschmecken und in 6 Portionen teilen.

Schritt2

Mit feuchten Händen flach drücken und jeweils 1 Schafskäsewürfel in die Mitte geben. Überklappen und zu kleine Frikadellen formen. In heißem Olivenöl mit dem Rosmarinzweig von beiden Seiten goldgelb braten.

Schritt3

Zeitgleich die Zwiebeln mit Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, für 2 - 3 Min. angehen lassen. Dann die Paprikastücke 2 - 3 Min. mit angehen lassen. Das Tomatenmark dazu geben und glacieren. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Rosenpaprika würzen. Zum Schluss die Tomatenwürfel und Kräuter unter heben.

Schritt4

Die Rindfleischküchlein auf dem Ratatouille anrichten; dazu schmeckt körniger Reis oder auch

Kartoffel Püree.

Rezeptart: Fleischgerichte, Rindfleisch, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindfleischkuechlein-tuerkisch-ratatouille/>