



**Johannes Müller**

## **Köfte mit selbstgebackenem Fladenbrot, Cacik, Rucola und Couscous-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Köfte:**

250 g Lammschulter (ausgelöst)  
250 g Rindernacken  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
1 Scheibe Weißbrot  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Nanaminze  
Neutrales Öl, zum Braten  
1 EL Koriandersamen  
1 EL Kreuzkümmelsamen  
1 EL Pul Biber  
1 EL Sumach  
1 TL Zimt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammschulter und Rindernacken in grobe Stücke schneiden und in den Fleischwolf geben. Fleisch anschließend in eine Schüssel geben und ein Ei untermischen. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben. Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Pul Biber, Sumach und Zimt im Mörser klein mahlen und ebenfalls dazu geben. Knoblauch abziehen und zum Fleisch pressen. Weißbrot in der Pfanne rösten und kleinschneiden. Dieses ebenfalls unter das Fleisch mischen.

Köfte zu kleinen Würsten formen und in einer Grillpfanne mit Öl braten.

### **Für das Fladenbrot:**

200 g Mehl  
200 g griechischer Joghurt  
4 Zweige glatte Petersilie  
Olivenöl, zum Bestreichen  
1 Pck. Backpulver  
1 Prise Salz

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mehl, Joghurt, Salz und Backpulver zu einem Teig vermengen.

Teig auf einem Backpapier ausbreiten, mit Olivenöl bestreichen, gehackte Petersilie darüber geben und für 15 Minuten backen.

### **Für die Cacik:**

100 g türkischer Joghurt  
1 kleine Gurke  
½ Bund glatte Petersilie  
Pul Biber  
Sumach

Joghurt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen cremig rühren. Gurke waschen, trockentupfen, halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Gurke in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und unterheben. Mit Salz, Pul Biber und Sumach abschmecken.

### **Für den Couscous-Salat:**

100 g Couscous  
1 Granatapfel  
1 Zitrone  
20 g Walnusskerne  
½ Bund Minze  
½ Bund Basilikum  
Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Couscous in der doppelten Menge heißem Salzwasser quellen lassen. Granatapfel schälen und die Kerne entfernen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Walnüsse hacken.

Couscous auflockern, Granatapfelkerne, Walnusskerne, Minze, Basilikum und Zitronensaft hinzugeben. Mit Olivenöl und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.