



Koobideh

ZUTATEN

- 500g Hackfleisch
- 5 Zwiebeln
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 5 Tomaten
- 1 Paprika
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Nun wird das Hackfleisch mit den Gewürzen, Öl, Knoblauch und Zwiebeln vermengt.

Die Masse in längliche Formen auf das Backblech geben und für ca. 40 min bei 200° backen. Die Tomaten und die Paprika werden klein geschnitten und als Beilage roh gegessen.

Dazu passen auch Reis und Joghurtsauce/Zaziki. Ein bisschen Zitronensaft sorgt für Frische.

Guten Appetit!