

# Kürdan Kebabi, Bulgur mit Linsen und Zaziki

---

## Rezept/ Zutaten (für 4 Personen)

100 g Linsen	50 g Quark
250 g Bulgur	1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln	2 dünne Scheiben Käse
100 g gehacktes Rindfleisch	Mehl
1 Ei	Olivenöl, Rapsöl
1 Weissbrötchen	Butter
2 lange Auberginen	Scharfe Paprikasauce
2 Tomaten	Salz, Pfeffer
1 rote und 1 grüne Peperoni	Zucker
4 Zahnstocher	Dill, Petersilie, Basilikum, Pfefferminze,
1 Gurke	Pfefferminzblätter, Chillipepper
200 g Joghurt	

## Zubereitung

### Bulgur mit Linsen

Linsen in 5 dl lauwarmem Wasser 15 Minuten kochen. Danach absieben und stehen lassen.

Bulgur mit 3 EL Rapsöl und 1 EL Butter rösten. Während dem Rösten unter ständigem Rühren eine Prise Zucker hinzufügen, Linsen und eine Prise Salz begeben. 7,5 dl Wasser dazu giessen, rühren und 5 Min. kochen lassen. Danach Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme noch 15 Min. weiter köcheln.

### Kürdan kebabi

Zwiebeln schälen, hobeln und mit dem Hackfleisch, einer Hand voll gekrümeltem Weissbrot und einem Ei vermischen. Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Basilikum hinzufügen. Die Hackfleischmischung von Hand gut durchkneten und in einzelne 2-3 cm grosse Kügelchen formen.

2 Auberginen längsseitig in dünne Scheiben schneiden und 10 Min in Salzwasser einlegen. Danach Auberginenscheiben in Rapsöl rösten. Peperoni vierteln und separat rösten. 2 Tomaten schälen und in Scheiben schneiden.

Jeweils zwei Auberginenscheiben zu einem Kreuz aufeinander legen. Ein Hackfleischkügelchen in der Mitte darauf legen und die vorstehenden Auberginenscheiben gegen die Mitte falten. Ein grüner Viertel Peperoni, ein Viertel roter Peperoni und eine Tomatenscheibe darauf legen und mit einem Zahnstocher zu einem Beutel zusammen fügen. Die Beutel auf einer ofenfesten Form verteilen.

2 EL Rapsöl, ½ EL Butter, 1 EL Mehl, ½ EL scharfe Paprikasauce, 100 dl Wasser, Prise Salz, Prise Pfeffer, Prise Zucker mischen und 5 Minuten unter ständigem rühren erhitzen. Danach auf die Auberginenbeutel verteilen.

Die Auberginenbeutel in den auf 230 Grad vorgeheizten Ofen schieben, ca. 10 Minuten. Auberginenbeutel aus dem Ofen nehmen und jeweils eine Scheibe Käse auf jeden Beutel stecken und noch 5 Min. im Ofen lassen.

### **Zaziki**

Gurke fein hacken. Joghurt und Quark verrühren und fein gehackte Gurke dazugeben. Mit Salz abschmecken. Zum Schluss fein gehackter Knoblauch darunter ziehen.

### **Zum Servieren**

Der Auberginenbeutel wird auf einem Teller angerichtet. Dazu der Bulgur mit einer Tasse geformt und als Beilage Zaziki servieren. Zaziki wird mit Dill, getrockneter Minze, rotem getrocknetem Chilipepper und ein paar Tropfen Olivenöl geschmückt. Neben den Bulgur 4 Blättchen Minze legen.