

Hackfleischbällchen in Tomatensoße – Kofta (ca. 4 Portionen)

Zutaten:

500g Hackfleisch

3 Zwiebeln

5 Tomaten (evt. Passierte Tomaten)

Knoblauch – Ingwer

Gewürze: Salz, Garam Masala, Kümmel, Nelken, Haldi, evt. Chili

Zubereitung:

Eine kleine Zwiebel würfeln und in einer Schüssel tun. Jeweils ein ½ Tel. von den Gewürzen (bis auf die Nelken und Haldi) unter dem Hackfleisch verrühren. Bällchen formen und zur Seite legen.

Im Topf etwas Öl erhitzen. 2 mittlere Zwiebel würfeln und andünsten. Knoblauch-Ingwer und Nelken ca. 30 sek. unterrühren. Tomaten dazugeben. ½ Tel. Salz, 1 Tel. Garam Masala, 1/2 Tel. Kümmel, ¼ Tel Haldi, evt. Chilli unterrühren. Zum Schluss die Hackbällchen dazugeben und auf niedriger Stufe kochen lassen bis die Bällchen durch sind.