



Kartoffel - Bulgur Köfte (Patatesli Köfte)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, lecker, pikanter Snack, passt als Beilage zu Vielem

Zutaten

- 300 g Bulgur
- 3 mittelgroße, gekochte Kartoffeln, durchgepresst
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 2 El Paprika Mark
- 1 Tl Kreuzkümmel, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Bulgur waschen, abgießen und mit kochendem Wasser bedecken 5 - 6 min. ausquellen lassen.

Schritt2

Die gekochten Kartoffeln dazu pressen und mit den restlichen Zutaten gut verkneten, das macht die Masse fein und locker, nachschmecken.

Schritt3

Ovale Köfte Röllchen formen und in heißem Pflanzenöl rund herum knusprig heraus braten.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-bulgur-koeft-patatesli-koeft/>