

Patates Köftesi: Knusprige Kartoffel-Köfte aus der Türkei

Vegetarischer Klassiker mit würzigen Aromen und viel Kartoffel.



Patates Köftesi – würzige vegetarische Kartoffel-Bällchen, frisch aus der türkischen Küche. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 19. August 2026. Die türkische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt und ihre intensiven Aromen. Zu ihren Klassikern gehören Köfte – würzige Bällchen, die traditionell mit Hackfleisch zubereitet werden. Mit Patates Köftesi gibt es jedoch auch eine vegetarische Variante, bei der Kartoffeln die Hauptrolle spielen. Die goldbraunen Bällchen überzeugen als Snack für zwischendurch, als Vorspeise oder als sättigendes Hauptgericht. Wie sich Köfte in dieser Alternative schnell und einfach zubereiten lassen, erklärt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Von der Tradition zur modernen Vielfalt

Köfte haben ihre Wurzeln in der nahöstlichen und anatolischen Küche und sind heute weit über die Grenzen der Türkei hinaus bekannt. Traditionell bestehen sie aus gewürztem Lamm- oder Rindhackfleisch. Im Laufe der Zeit entstanden zahlreiche Varianten – geprägt von regionalen Zutaten und kulturellen Einflüssen. In der Türkei gehören Köfte fest zur Esskultur und werden je nach Region unterschiedlich zubereitet. Patates Köftesi ist ein Beispiel dafür, wie sich klassische

Rezepte an moderne Ernährungsgewohnheiten anpassen, ohne dabei ihren authentischen Charakter zu verlieren.

Gesünder genießen: Kartoffeln als nährstoffreiche Basis

Kartoffeln liefern unter anderem Vitamin C, Kalium und Ballaststoffe und sind damit eine vielseitige Grundlage für eine ausgewogene Ernährung. Köfte werden mit ausgewählten Gewürzen wie Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano oder Zimt und frischen Zutaten kombiniert, wodurch ein ausgewogenes und aromatisches Gericht entsteht.

Besonders für eine bewusste, vegetarische Ernährung bieten die Kartoffel-Bällchen eine attraktive Option. Die vegetarische Variante bietet eine fleischlose Alternative zum klassischen Rezept und überzeugt mit einer ausgewogenen Kombination aus Kartoffeln, Gewürzen und frischen Zutaten. Ob als Fingerfood für Gäste, leichtes Sommergericht oder Bestandteil einer Mezze-Tafel – Patates Köftesi zeigen, wie vielseitig Kartoffeln in der internationalen Küche eingesetzt werden können.

Patates Köftesi mit Joghurtsauce – Zutatenliste

Für den Teig:

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 100 g Zwiebeln
- 2 Stiele Petersilie
- 100 g Semmelbrösel
- 200 g Gouda, gerieben
- 1 TL Chiliflocken
- Salz und Pfeffer

Presseinformation

Für den Backteig:

100 g Joghurt
50 g Speisestärke
2 Eier (Gr. M)
500 ml Pflanzenöl zum Ausbacken
Salz

Für die Joghurtsauce:

1 Knoblauchzehe
2 Stiele Petersilie
200 g Joghurt
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Chiliflocken

Zubereitung:

Für den Teig Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser für 25 min garkochen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 2 Stiele Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Kartoffeln abgießen und auskühlen lassen. Semmelbrösel, Käse, 1 TL Chiliflocken, Zwiebelwürfel und Petersilie zu den Kartoffeln geben, alles gut durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem feuchten Esslöffel Portionen aus dem Teig stechen und mit den Händen zu 2 cm dicken Bällchen formen.

Für den Teig, der für die knusprige Hülle sorgt, aus 100 g Joghurt, Stärke, Eiern und Salz einen Backteig herstellen. Die Kartoffelbällchen im Backteig wenden und für 3–4 Minuten pro Seite in Öl ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Joghurtsauce Knoblauch schälen und durch eine Presse geben. 2 Stiele Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Beides mit 200 g Joghurt und Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Das Rezept gibt es auch online: [Patates Köftesi mit Joghurtsauce](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel finden Sie über diese Links:

[Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.406

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Rezept-Tipp, Patates Köftesi, Köfte, Kartoffel- Bällchen, Türkei, vegetarisch, türkische Küche, Kartoffel-Köfte, vegetarische Köfte, Kartoffel Rezept, Fingerfood, Mezze, türkisches Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Presseinformation



Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de | 0221 925454-817

