

Lamm Pistazien Köfte (2 Personen)

- Rick Stein S. 106
- Türkisch

500 gr	Lamm gehackt
50 gr	Pistazien, zerkleinert
4 Stängel	Peterli glattblättrig, gehackt
½ TL	Pfefferminz, gehackt
½ TL	Kümmel, gemörsert (oder Kreuzkümmel)
¼ TL	Fenchel Samen, gemörsert
¼ TL	Koriander Samen, gemörsert
1	Ei, verquirlt
½ TL	Chiliflocken
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer, schwarz
8 gr	Knoblauch, gepresst
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten vermischen.
2. 1 EL Mehl und 1 EL Paniermehl begeben, vermischen.
3. Die Masse zu flachen Würsten formen und auf Metallspiesse stecken.

Grill

4. Auf dem Grill 8 Min. braten, 4 Min. jede Seite.

Ofen

4. Bei 220 Grad, Stufe 5, 15 Min. braten.

DAZU PASST

- Pide / Fladenbrot
- Reis