

# Kichererbsen-Eintopf mit Lamm-Hack-Bällchen

## Für 2 Personen

200 g Kichererbsen	1 Zwiebel	1 rote Chili-Schote
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	Kreuzkümmel, gemahlen
600 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Brötchen vom Vortag
1 Bund Frühlingszwiebel	1 grüne Paprika	200 g Lammfleisch
Kurcuma		

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Chili-Schote halbieren die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anbraten, Tomatenmark, Kreuzkümmel und Chili zugeben und mit Brühe aufgießen. Eingeweichte Kichererbsen, abgießen, abtropfen lassen und dazu geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde kochen, bis die Kichererbsen weich sind. Brötchen in etwas Wasser einweichen. Frühlingszwiebellauch putzen und fein schneiden. Die Paprika-Schote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und mit Lammhack, 3 EL Frühlingslauch, etwas Salz, Pfeffer und Curcuma würzen. Aus der Masse kleine Bällchen von ca. 2 cm Durchmesser formen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Bällchen anbraten. Wenn sie fast gar sind, restlichen Zwiebellauch und die fein geschnittene Paprika-Schote zugeben und mit braten, mit Salz abschmecken. Wenn alles fertig gebraten ist, die Bällchen mit Paprika unter den Kichererbseneintopf mischen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 02. März 2011