

# Gebratenes Lamm-Hackfleisch mit Möhren-Salat, indisch

## Für 2 Personen

300 g Hackfleisch, vom Lamm	300 g Möhren	2 Schalotten
2 Zitronen, unbehandelt	10 g Ingwer	1 Naan (indisches Fladenbrot)
125 ml Sahne-Joghurt	1 TL Garam-Masala	1 TL Kreuzkümmelsamen
1 EL Sesam, weiß und schwarz	0,5 Bund Koriander	0,5 Bund Minze
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin das Hackfleisch anbraten. Anschließend mit Garam-Masala und Salz würzen. Die Möhren mit einem Gemüsehobel in dünne Bänder schälen. Die Schalotten abziehen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne anrösten und anschließend im Mörser zerstoßen. Den Sesam ohne Fett ebenfalls in einer Pfanne anrösten. Für das Dressing die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Zitronenschale abreiben. Den Ingwer schälen und ebenfalls reiben. Den Zitronensaft und die Schale gemeinsam mit den Schalotten, dem Ingwer, dem Kreuzkümmel und Salz vermengen. Etwas Olivenöl hinzufügen und die Möhrenstreifen dazu geben. Die Koriander- und Minzeblätter abzupfen, ebenfalls dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Zitrone in Scheiben schneiden. Das Hackfleisch mit dem Möhrensalat auf Tellern anrichten und mit Sesam, dem Joghurt und den Zitronenscheiben garnieren und mit dem Naan servieren.

Marion Schulte am 15. Februar 2010