

# Lamm-Hack-Bällchen auf Ratatouille an Joghurt-Cumin-Dip

## Für 2 Personen

200 g Lammhackfleisch	1 TL Pinienkerne	2 Babymöhren
1 Zitrone	3 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehe
1 Aubergine	1 gelbe Paprika	1 Zucchini
1 Lauchzwiebel	1 Tomate	150 g Tomaten
1 Bund frische Minze	1 Zweig Rosmarin	1 Bund Basilikum
1 Prise Gewürzmix, trocken	2 Eier	1 TL Cumin
100 ml Sahnejoghurt	125 ml Sahne	Olivenöl
Salz	Zucker	Pfeffer

Die Zucchini und Babymöhren klein schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Lauchzwiebel von der äußeren Haut befreien und klein schneiden. Das Gemüse in einem Topf mit dem Olivenöl garen. Anschließend die Dosentomaten dazugeben. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Nadeln von dem Rosmarin zupfen und beides zu dem Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Den Joghurt mit der Sahne und dem Cumin vermischen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und zu dem Joghurt geben. Das Lammhackfleisch mit den Eigelben und den Pinienkernen mischen. Mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung würzen. Die Masse zu Bällchen formen und in einer heißen Pfanne anbraten. Das Basilikum hacken und zu dem Gemüse geben. Die Lamm-Bällchen auf einem Teller anrichten. Das Gemüse dazugeben und den Joghurt Dip separat anrichten und servieren.

Gabriele Schmidt-Tukay am 28. Dezember 2010