

Yogurtlu Eriste mit Lamm-Hackfleisch

Für zwei Personen

250 g Lammhackfleisch	250 g helle Tagliatelle	2 Fleischtomaten
4 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark	250 g türkischer Joghurt	1 Bund glatte Petersilie
100 g Butter	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL scharfes Paprikapulver
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten vom Strunk befreien, kreuzweise einschneiden und mit dem kochenden Wasser übergießen. Anschließend häuten und würfeln. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch mit der feingeschnittenen Zwiebel anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Danach die Tomatenwürfel, bis auf wenige, hinzugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Kreuzkümmel abschmecken. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit dem Joghurt vermischen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und darin die Nudeln bissfest kochen und abtropfen lassen. Den Joghurt unter die abgetropften Nudeln untermischen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin das Paprikapulver rösten. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Die Nudeln mit dem Hackfleisch, dem Joghurt und der Paprika-Butter auf Tellern anrichten und mit den übrigen Tomatenwürfeln und den Frühlingszwiebeln garnieren.

Ingo Krämer am 12. April 2012