

# Arabischer Brotsalat und Hummus mit Lamm-Fleisch

## Für zwei Personen

### Für das Hummus:

300 g Kichererbsen	1 Zitrone (Saft)	2 Knoblauchzehen
2 EL Sesampaste (Tahini)	edelsüßes Paprikapulver	Kumin
60 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ EL Salz	2 Eiswürfel

### Für das Lammfleisch:

200 g Lammhackfleisch	Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------	----------	---------------

### Für den Brotsalat:

2 arabische Fladenbrote	1 kleiner Romanasalat	3 Tomaten
1 Gurke	2 Lauchzwiebeln	5 Radieschen
1 Zitrone (Saft)	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
3 EL Olivenöl	Sumach	Salz

### Für das Hummus:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen. Kichererbsen, Sesampaste, Zitronensaft Öl, Knoblauch, Kumin, Paprikapulver, Salz und Eis in einen Mixer geben und zu einem glatten Püree mixen. Herausnehmen, in eine kleine Schale geben und mit etwas Öl beträufeln.

### Für das Lammfleisch:

Das Lammhack mit Salz und Pfeffer würzen, ordentlich durchkneten und kleine Bällchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Bällchen darin anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier ausfetten lassen.

### Für den Brotsalat:

Die Tomaten, Gurke, Radieschen, Salat und Lauchzwiebeln waschen und trocken tupfen. Tomaten halbieren, Strunk entfernen und würfeln. Gurke und Radieschen würfeln. Salat schleudern und einzelne Blätter abzupfen und in Mundgerechte Stücke schneiden. Lauchzwiebeln von der äußeren Schale befreien, Strunk abschneiden und in feine Ringe schneiden.

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomate, Gurke, Radieschen, Salat, Lauchzwiebeln, Minze und Petersilie in eine Schüssel geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Sumach hinzugeben und würzig abschmecken.

Fladenbrote in Würfel schneiden und in Öl goldbraun frittieren. Mit Küchenpapier ausfetten lassen und vorsichtig unter den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Chadi Elmahamid am 12. Juni 2018