

Lamm-Spieße vom Grill

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	150 g Lammhack	2 Eigelb
1 Prise Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer	250 g Lammfleisch
1-2 Knoblauchzehen	1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie
200 g Naturjoghurt	3 Tomaten	1 Bund Lauchzwiebeln
1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl	

Zwiebel schälen und fein würfeln. Lammhack, Zwiebel, 2 Eigelb, etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Holzspieße in Wasser einweichen. Das Fleischstück in ca. 2 cm große Würfel schneiden, die Hackmasse in ca. 2 cm große Würfel formen. Dann abwechselnd Fleischstücke und Hackwürfel auf die Spieße aufstecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Dill und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Joghurt mit Knoblauch und gehackten Kräutern mischen und mit Salz abschmecken. Die Tomaten kurz in siedendem Wasser abschrecken, herausnehmen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln und die Kerne austreichen. Zwiebellauch waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Tomaten mit Zwiebellauch in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft und 2 EL Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke mit Salz würzen und auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Die Spieße mit Tomatensalat und Kräuterjoghurt anrichten. Dazu passt gut Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 18. Mai 2010