

Orientalische Hackfleischspiesse

Rezept/ Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Walnusskerne
1 Bund Petersilie
500 g Lammhackfleisch
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
Zimtpulver
1 EL Öl
200 g Spinatblätter
1 Granatapfel
100 g Joghurt
3 EL Olivenöl

Zubereitung

12 Holzspiesse in Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen mit Walnüssen fein hacken. Petersilie fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Walnüsse, Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zimt mischen mit Hackfleisch. Hackfleischmasse in 12 Teile teilen, auf die Spiesse stecken und mit Öl bestreichen. Spiesse bei grosser Hitze 8 Minuten grillen.

Spinat putzen und waschen. Granatapfel halbieren, Kerne mit Löffel heraus schaben. Kerne mit Joghurt, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Spinat mit Granatapfelsosse mischen und zu den Spiessen servieren.