

Griechische Fleisch-Küchle aus Lamm-Hack mit Bauern-Salat

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|-------------------|----------------------|
| 300 g Lammhack | 100 g Schafskäse | 4 Fleischtomaten |
| 0,5 Salatgurke | 30 g grüne Oliven | 30 g schwarze Oliven |
| 1 Bund Lauchzwiebeln | 2 rote Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 6 Peperoni, mild | 1 Bund Oregano | 1 Bund Basilikum |
| 150 g Naturjoghurt | 1 EL Honig | 2 EL Weißweinessig |
| Olivenöl | Paprikapulver | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Den Oregano und das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln von den äußeren Enden befreien, die äußere Haut abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Schafskäse zerbröseln und die Lauchzwiebeln und den Joghurt hinzugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Oregano und etwas Basilikum abschmecken. Den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Das Lammhack mit dem Knoblauch, dem restlichen Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Aus der Hackmasse zwei Hacksteaks formen. In die Mitte als Füllung die Schafskäsemasse einarbeiten. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischküchle von allen Seiten anbraten. Die Tomaten putzen, vom Strunk befreien und in kleine Spalten schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Vier Peperoni der Länge nach aufschneiden, vom Strunk, den Scheidewänden und den Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten, die Zwiebeln, die Gurke, die Peperoni, etwas Basilikum und die Oliven in eine Schale geben. Für das Dressing drei Esslöffel Olivenöl, den Weißweinessig, den Honig, etwas Salz und Pfeffer miteinander vermengen und über den Salat geben. Die restlichen Peperoni im Ganzen auf den Salat legen. Die Griechischen Fleischküchle mit dem Bauernsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Michele Nafziger am 18. Oktober 2010