

## Köfte Kebab

### Für zwei Personen

250 g Lammhackfleisch	125 g Mehl	40 g Speisestärke
1 rote Zwiebel	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat
$\frac{1}{2}$ Kopf Rucola	$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchiosalat	100 g Joghurt
3 Zweige Thymian	1 Msp. Chilipulver	1 Msp. Kumin
40 g Pistazien	1 Bund Koriander	2 Zweige Minze
1 TL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, die Speisestärke und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen und anschließend auf der Arbeitsfläche eine Mulde eindrücken. Daren ein Teelöffel Pflanzenöl und 100 Milliliter lauwarmes Wasser geben. Das Ganze von außen nach innen vermischen. Den entstandenen Teig mit einem Wellholz zu dünnen Tortillas ausrollen und mit den Händen dünn ziehen. Die Tortillas für 20 Minuten backen. Währenddessen wird die Marinade vorbereitet. Dafür die Pistazien hacken und diese mit dem Joghurt vermischen. Die Minze ebenfalls klein hacken und zu der Marinade dazugeben. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Salat waschen, trocken schleudern und in kleine Streifen schneiden. Das Lammfleisch ebenfalls in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Die fertigen Tortillas aus dem Backofen holen und mit dem Salat, den Korianderblättern, den Zwiebelringen und dem Lammfleisch füllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Darüber noch die Marinade geben. Den Köfte Kebab auf Tellern anrichten und servieren.

Christopher Weh am 07. April 2014