

# Lamm-Fleisch mit Kichererbsen, Reis und Sellerie-Salat

## Für zwei Personen

500 g Lammfleisch	200 g Reis	2 EL feine Nudeln
1 Knollensellerie, klein	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Orangen	100 g Walnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
500 g gekochte Kichererbsen	gehackte Dosen-Tomaten	1 EL Tomatenmark
1 EL Butter	2 EL Crème-fraîche	500 g entwässerter Joghurt
5 EL Öl	1 EL Olivenöl	Curry, Chilipulver
Salz, Pfeffer		

Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit drei Esslöffel Öl anbraten. Die Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und in den Topf geben. Tomatenmark, die gehackten Dosentomaten und 250 Milliliter Wasser hinzufügen. Das Fleisch zehn Minuten köcheln lassen und anschließend die Kichererbsen mit in den Topf geben. Nun nochmals bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen. Den Reis heiß waschen und sieben. In dem Teflon-Topf die feinen Nudeln mit zwei Esslöffel Öl und der Butter anbraten, bis sie Goldbraun sind. Nun den Reis dazugeben und weiter braten. Anschließend Wasser und Salz dazugeben und den Deckel schließen. Den Reis bei kleiner Hitze kochen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Den Sellerie waschen, schälen und fein hobeln. Den Joghurt, die Crème-fraîche und den geschälten Sellerie in eine Schüssel geben. Die Walnüsse hacken. Den Knoblauch abziehen und auch fein hacken. Nun die Walnüsse, den Knoblauch, einen Esslöffel Olivenöl und Salz dazugeben. Die Orangen waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Dill waschen und fein hacken. Das Lammfleisch mit den Kichererbsen und dem Reis auf den Tellern anrichten, den Salat in tiefen Salattellern reichen, mit dem Dill und den Orangenscheiben garnieren und servieren.

Rusen Saklayici am 04. Dezember 2013