

# Lamm-Hack-Spieße mit Taboulé

## Für 2 Personen

1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Gurke	1 große Fleischtomate
3-4 Zweige Minze	1 kl. Bund glatte Petersilie	200 g Couscous
4 EL Olivenöl	Salz	Cumin
4 Stängel Thymian	4 Scheiben Toastbrot	1 rote Zwiebel
1 rote Paprika	1 Tomate	100 g Sucuk
300 g Lammhack	2 Eigelb	Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln, Gurke und Tomate waschen, die Tomate entkernen und alles in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen, zupfen und klein hacken. Alles mit dem CousCous in einen Topf geben, gut vermischen, 2 EL Olivenöl unterrühren, ca. 200 ml heißes Wasser darüber geben und circa eine halbe Stunde ziehen lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. Das fertige Taboulé mit Salz und Cumin abschmecken. Für die Lammhackspieße Thymian waschen, gut abtropfen lassen und die Blättchen abzupfen. Das Toastbrot reiben. Die Zwiebel schälen, Paprika und Tomate entkernen und alles in kleine Würfel schneiden. Sucuk ebenfalls in Würfel schneiden und alle Zutaten mit Lammhack, Ei und Toastbrot mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse auf Holzspieße drücken. Von allen Seiten mit etwas Öl braten oder grillen.

Tipp: Wenn die Holzspieße vorher in Wasser eingeweicht werden, lässt sich das Fleisch leichter lösen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Mai 2008