

Hackfleisch-Röllchen mit Hummus

Für 4 Personen

Für den Hummus:

240 g Kichererbsen, Glas 1 Zitrone 80 g Tahin
3 EL Olivenöl 50 ml Mineralwasser 1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
Salz

Für die Röllchen:

2 Zwiebeln 2 Knoblauchzehen 1 Chilischote
1 Bund glatte Petersilie 6 EL Pflanzenöl 300 g Rinder-Hackfleisch
Salz Pfeffer 1 TL Kreuzkümmel
2 EL Tomatenmark 1 TL Harissa-Paste 12 Blätter Filoteig
1 EL Sesam

Für den Hummus die Kichererbsen in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Kichererbsen in einen hohen Mixbecher geben.

Von der Zitrone den Saft auspressen und über die Kichererbsen gießen. Ebenfalls Sesampaste, Olivenöl, Mineralwasser, Kreuzkümmel und eine gute Prise Salz zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen, bis eine feine, gebundene Creme entstanden ist.

Für die Röllchen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Chilischote abbrausen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen. Das Hackfleisch zugeben und rundum braten, bis es bröselig ist.

Anschließend die Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Das Tomatenmark und die Harissa-Paste dazugeben und unter stetigem Umrühren mit anbraten, bis die Masse cremig ist. Zuletzt Petersilie und Chili unterrühren und die Pfanne vom Herd ziehen.

Ein Teigblatt auf eine Arbeitsfläche legen, leicht mit Wasser befeuchten (bzw. bepinseln) und zur Hälfte dünn mit etwas Hackmasse bestreichen, dabei an den Seiten einen Rand von jeweils 2 cm frei lassen. Vor dem Aufrollen die Ränder über die Füllung klappen und von der gefüllten Seite beginnend aufrollen.

Auf diese Weise nach und nach die Teigblätter füllen, bis die Hackmasse verbraucht ist.

In einer tiefen Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Röllchen darin 3-4 Minuten hellbraun und knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Röllchen auf Tellern anrichten, mit Sesam bestreuen und das Hummus dazu servieren.

Andrea Safidine am 10. Dezember 2024