

GEBACKENE LAMMBÄLLCHEN MIT JOGHURT

GEBACKENE LAMMBÄLLCHEN MIT JOGHURT

Als unser Kühlschrank kaputt war habe ich vieles aus dem Tiefkühlfach bei unseren Nachbarn zwischen geparkt. So ziemlich alles andere ist aufgetaut und musste entweder sofort verwertet werden oder war nicht mehr zu retten. Das Lammhackfleisch wurde gerettet, ich habe damit gebackene Lammbällchen mit Joghurt gezaubert. Die wurden so ähnlich zubereitet wie die Colombo Hackbällchen und kamen mit einem kleinen, grünen Salat auf den Tisch und schon hatten wir ein leckeres, leichtes Abendessen!



ZUTATEN FÜR 6-7 LAMMBÄLLCHEN:

500g Lammhackfleisch

2 TL Garam Masala

1 TL Cumin

1 TL Chiliflocken

Salz

2 Knoblauchzehen

2 TL Öl

Für den Joghurt:

150g Joghurt

1 Prise scharfes Paprikapulver

Salz

1 Spritzer Zitronensaft

1/2 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG:

Das Lammhackfleisch in eine Schüssel geben und mit Garam Masala, Cumin, Chiliflocken und Salz würzen. Den Knoblauch schälen und in das gewürzte Hackfleisch pressen. Alles gut verkneten. Und 6-7 Hackbällchen aus der Masse formen. Etwas Öl in eine kleine Auflaufform geben und die Bällchen hinein setzen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Lammbällchen für 30 Minuten hinein schieben.



In dieser Zeit die Petersilie fein hacken und den Joghurt mit Paprikapulver, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Petersilie untermengen. Den Joghurt kurz ziehen lassen.

Falls es bei euch auch einen kleinen Salat dazu gibt könnt ihr ihn jetzt vorbereiten.

Die Lammällchen aus dem Ofen holen...



... und zusammen mit dem Joghurt auf den Teller geben. Den Salat in einem extra Schälchen anrichten.

Scharf und frisch!

