

# Hackfleischspieße vom Lamm



## Zutaten für drei Personen:

250 g Lammhackfleisch  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1/2 TL Kreuzkümmel  
1/2 TL Koriander  
1/4 TL Cayennepfeffer  
3-4 frisch gehackte Salbeiblätter (optional)  
1/2 Ei  
1/4 rote und 1/4 grüne Paprika  
6 kleine oder 3 größere Champignons  
Zwiebelabschnitte aus einer Gemüsezwiebel  
2-3 EL Olivenöl  
Tsatsiki  
Besondere Hilfsmittel:  
Metallspieße oder Holzspieße

1. Paprika putzen und in 1 cm breite Stückchen schneiden. Aus der Gemüsezwiebel etwa 12-24 1 cm breite Abschnitte schneiden. Beides in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl bei milder Hitze weich braten.

2. Pilze putzen und je nach Größe halbieren.

3. Lammhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander und Cayennepfeffer würzen. Optional fein gehackte Salbeiblätter sowie ein geschlagenes halbes Ei untermischen. Den Fleischteig flach drücken und für die Spieße portionieren.

4. Abwechselnd Paprikaabschnitte, Zwiebelabschnitte und Hackfleisch sowie jeweils ein Champignonstück auf Metall oder Holzspieße stecken. Darauf achten, dass eine gleichmäßige Höhe gegeben ist, so dass das Hackfleisch beim Braten gut aufliegt.

5. Eine Grillpfanne gut vorheizen, mit Olivenöl austreichen und die Spieße grillen, bis sich das Hackfleisch durchgehend verfärbt hat. Nicht zu lange braten.

6. Mit Tsatsiki servieren.

## Hinweise:

Dazu passt gut ein griechischer Salat, aber auch Pommes frites.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Hauptspeisen, Hackfleisch, Lamm, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 02.02.2018