



Orientalische Lammspieße mit getrockneten Früchten

500 g Lammhackfleisch, 3 EL Paniermehl, 1 Ei, 1 Tasse getrocknete Früchte (Aprikosen, Datteln, Feigen, 3 EL gehackte Mandeln, 1 kl. Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL scharfer Senf, Salz, je ½ TL Zimt, Kreuzkümmel, gemahlener Koriander, etwas geriebener Muskat, Pfeffer, Olivenöl

Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Aprikosen (oder Datteln bzw. Feigen) ebenfalls klein schneiden. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken.

Alle Zutaten - bis auf das Olivenöl – miteinander in einer Schüssel mischen und zu einem Fleischteig verarbeiten. Mit den Gewürzen abschmecken. Aus dem Fleischteig längliche Hackfleischbällchen formen und auf Spieße stecken. In einer Pfanne oder einem Kontaktgrill anbraten.

Mit Bulgur und gebratenem Gemüse servieren.