



Lamm-Päckchen mit Tahina-Johurt

Zutaten für 12 Portionen

250 g Auberginen, 100 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 25 g Rosinen, Salz, 1 EL rosenscharfes Paprikapulver, 1 TL gemahlener Zimt, 3 Stiele Minze, 60 g Fladenbrot (ersatzweise Toastbrot), 2 Eier (Kl. M), 400 g Lammhackfleisch, 50 g Butter, 10 Blätter Frühlinssrollen-Teig, 1 EL Zwiebelsaat, 2 EL Tahina (Sesampaste), 400 g griechischer Vollmilchjoghurt

Zubereitung

Auberginen putzen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch in einer breiten Pfanne im Öl bei starker Hitze unter Rühren weich garen. Dabei das Tomatenmark, Rosinen, Salz, Paprika und Zimt zugeben. Minzblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Hälfte der Minze unterrühren und vollständig erkalten lassen. Das Fladenbrot im Blitzhacker fein zerkrümeln. Mit Eiern, Hack und der Auberginenmasse mischen und salzen.

Die Butter zerlassen. Frühlinssrollen-Teig in der Mittedurchschneiden und die runden Seiten geradeschneiden. Teig mit etwas Butter bepinseln. Etwa 2 EL von der Hackmischung auf das untere Drittel eines Frühlinssrollenteigstreifens verteilen. Zuerst die Seiten, dann das Ende darüber klappen und aufrollen. So ca. 18-20 Rollen herstellen.

Die Päckchen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die Oberflächen mit etwas Butter bepinseln und mit Zwiebelsaat bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 15-18 Minuten knusprig goldbraun backen.

Inzwischen die restliche Minze mit Tahina, Joghurt und etwas Salz verrühren. Päckchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Tahina-Joghurt servieren.