



Bunte Kalabrische Lammfrikadellen

Zutaten

450 g Lammhack, 2 FL Olivenöl, 1 kleine rote Zwiebel fein gehackt, 1 durchgepresste Knoblauchzehe, 50 g Baby-Spinat-Blätter, 25 g Trockentomaten in Öl (abgetropft und grob gehackt), 25 g Brotkrümmel, 25 g geröstete Pinienkerne, 100 g Schafskäse, 2 EL gehackte Basilikumblätter, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin ca. 5 Minuten dünsten.

Vom Spinat die Stängel entfernen und anschließend die Blätter unter kaltem Wasser waschen. Gut trocknen und anschließend in schmale Streifen schneiden. Zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und ca. 1-2 Minuten mitkochen, bis die Blätter etwas in sich zerfallen. Dann in einer Schüssel kalt werden lassen. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und gut vermengen.

Ungefähr 12 kleine Frikadellen formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten grillen bis sie komplett durchgebraten aber noch weich sind.