Fladenbrot mit Lammfrikadelle

Ausländische Küche » Türkische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 1 Brötchen
» 2 Zweige Minze
» 450g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» 1/4 TL Kreuzkümmel
» 1 Ei(er)
» 4 EL Olivenöl
» 400g Fladenbrot(e)
» 1 Aubergine(n)
» 1 Fleischtomate(n)
» 120g Schafskäse
» 150g Joghurt (natur)
» 8 schwarze Oliven

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Brötchen in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken. Minze abbrausen, einige Blätter zum Garnieren beiseite legen, Rest hacken. Hackfleisch, Brötchen, gehackte Minze, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Ei verkneten. Aus der Masse 4 Frikadellen formen und diese in 2EL Olivenöl ca. 5min auf jeder Seite braten.

2. Das Fladenbrot ca. 3min im Ofen aufbacken, kurz abkühlen lassen, in Viertel schneiden. Aubergine abbrausen, putzen, in dünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und ca. 5min ziehen lassen. Die Scheiben trockentupfen und in den restlichen 2EL Olivenöl goldbraun anbraten.

3. Tomate abbrausen, putzen und wie den Feta in Scheiben teilen. Fladenbrotviertel waagerecht halbieren. Die Unterteile mit Joghurt bestreichen. Tomaten-, Auberginenscheiben, Frikadellen und Feta darauf schichten. Jede einzelne Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Oberteile darauf setzen und mit einem Spieß feststecken. Mit Oliven sowie Minzeblättern garnieren.

Tipp: Lammhackfleisch verwenden!

Nährwerte: 590kcal/E39g/F23g/KH54g pro Portion

angelegt am: 08.02.2005 Rezept-Nr: 1500

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke