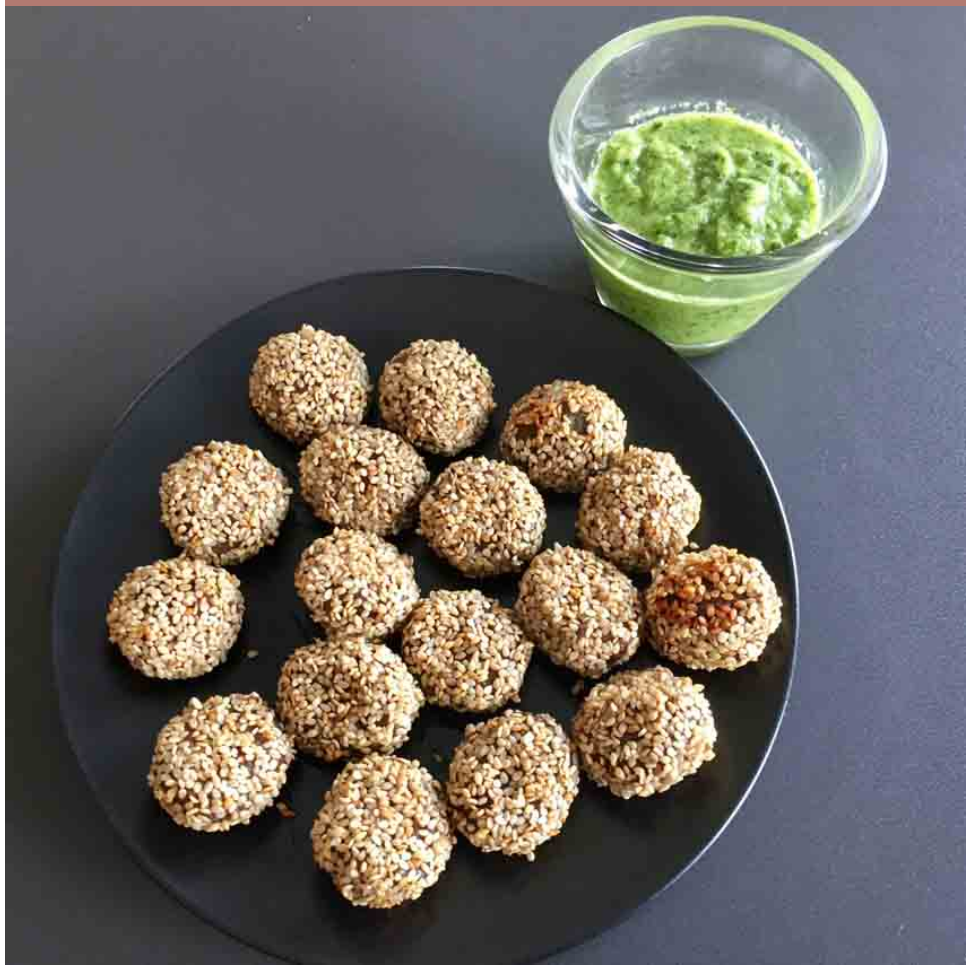
| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 40 Min. | ganzjährig | Afrika |

# LAMMBÄLLCHEN MIT SESAM



## KURZ VORGESTELLT

Alle Allesesser lieben Fleischbällchen. Dieses Rezept bekommt mit dem Sesam und der Koriandersalsa feinste fremdländische Noten.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 kg | Lamm-Hackfleisch | 100 g | Sesam |
| 1 | Ei | 1 | Rote Zwiebel |
| 3 EL | Kreuzkümmel | 1 Zehe | Knoblauch |
| 2 EL | Zimt | 80 g | Koriander |
| 2 EL | Paprikapulver | 2 EL | Weissweinessig |
| 2 EL | Senf | 1 EL | Honig |
| 3 EL | Soja-Sauce, süss | 5 EL | Sonnenblumenöl |
| | | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175° C vorheizen. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Gewürzen und der Sojasauce vermischen und daraus pro Person 8 Bällchen formen.
2. Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Sesam in einen tiefen Teller geben und immer mehrere Bällchen gleichzeitig darin rollen, sodass sie von einer dünnen Schicht Sesam umhüllt werden. Auf dem Blech 20 Min. backen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und Koriander, Weissweinessig, Honig, Öl für die Salsa in einem Stabmixer grob zerhacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den warmen Lammbällchen servieren.

Rezept: Yvette van Boven. Home Made. Dumont-Verlag 2012 - Foto: compactcook.com