

LAMM KEFTA

Zutaten

- 500g mageres Lammhackfleisch
- 2 kleine Zwiebeln, gerieben und überschüssige Flüssigkeit ausgedrückt.
- 2 Knoblauchzehen , gerieben.
- 40g Mehl
- 1 Ei, leicht verquirlt.
- 50 g Petersilie, fein gehackt.
- 1 TL Baharat.
- ½ TL Pfeffer
- 2 TL getrocknete Minze
- 2 TL Meersalz

Variante: anstatt Petersilie und Pfeffer, ½ TL Baharat , ½ TL Zatar verwenden

Eine Auflaufform grosszügig mit Öl einfetten, Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Mehl, Ei Petersilie, Behaart, Pfeffer, Minze und Salz in einer grossen Schüssel gründlich vermengen. Die Hände anfeuchten und golfballgrosse Mengen des Fleischteigs zu 20 Röllchen formen mit etwas Abstand zueinander in die vorbereitete Form legen. Den Ofen grill vorheizen und die Kenta 15 Minuten grillen, bis sie gar sind. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Ergibt 20 Stück

