

Lamm-Köfte mit Minz-Dip

(für 6 Spieße):



Zutaten:

- 250g Lammhackfleisch
- 1 kl. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 1 EL frisch gehackte Minze
- ½ TL Koriander
- ½ TL Kardamom
- ¼ TL Curry
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 Eier
- ½ Tasse Semmelbrösel
- ½ Tasse Semmelbrösel zusätzlich



- Lammhack in eine Schüssel geben
- Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, 1 Ei, Gewürze und Semmelbrösel dazugeben
- gut vermischen und in 6 Portionen aufteilen, länglich um die Holzspieße formen
- leicht mit Ei bestreichen und in den zusätzlichen Semmelbröseln wälzen
- mind. 1 Std. kalt stellen oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen
- die Spieße auf einen leicht geölten Grillrost legen und ca. 10min grillen

Minz-Dip:

- 175ml Naturjoghurt
- 1 EL frisch gehackter Koriander
- 1 EL frisch gehackte Minze
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- Salz, Pfeffer

alle Zutaten in eine Schüssel geben,
pikant abschmecken, kalt stellen