



Lammköfte „türkisch“ auf kleinem Paprikagemüse

- **Küche:** Türkisch
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Lammgehacktes am Spieß

Zutaten

- 400 g Lammgehacktes
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 1 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- 2 El frischer gehacktes Basilikum
- 1 Tl frischer gehackter Thymian
- 60 g fein gehackte rote Zwiebeln
- 1 ganzes Ei
- 50 g geriebenes Weißbrot oder Panierbrot
- Etwas Olivenöl
- Lange Holzspieße
- Salz und Pfeffer und / oder gemahlener Chili
- Für das Paprikagemüse:
- 1 großer, grüner Gemüsepaprika
- 1 großer, roter Gemüsepaprika
- 1 großer, gelber Gemüsepaprika
- 50g grob gewürfelter Zwiebeln
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 3 El guter Tomatenketchup
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lammköfte:

Schritt2

Das Lammgehackte, die Kräutern und Gewürze mit den Zwiebeln, dem gehacktem Basilikum, 1 ganzen Ei und dem Brot zu einer gut gebundene Masse verarbeiten, nachschmecken.

Schritt3

40 - 50 g große, längliche Bällchen formen und auf einen Holzspieß stecken. Länglich nach rollen und etwas flach drücken.

Schritt4

Leicht in Panierbrot drücken und in heißem Olivenöl mit einer gedrückten Knoblauchzehe, einem Thymian - und Majoranzweig knusprig heraus braten.

Schritt5

Das Paprikagemüse:

Schritt6

Den Gemüsepaprika putzen, mit einem Sparschäler schälen, halbieren und das Innenleben vollständig entfernen. In knapp 1cm große Würfel schneiden.

Schritt7

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Oliven Öl glasig angehen lassen und den Paprika dazu geben. 5 - 6 min. leise schmoren, den Ketchup dazu geben; pikant nachschmecken, kurz halten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Spieße auf dem kleinen Paprikagemüse anrichten.

Schritt10

(Portionsweise oder in einer feuerfesten Form - Cocotte)

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** für jeden tag, snack, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkoefte-tuerkisch-auf-kleinem-paprikagemuese/>