



## Frikadellen libanesische Art

### Zutaten

1 Aubergine	1 TL Ras-el-Hanout (arabische Gewürzmischung)
2 Knoblauchzehen	1 EL Ajvar (türkische Paprikacreme)
1 Schalotte	1 EL Olivenöl
250 g mageres Rindfleisch	2 EL Zitronensaft
2 TL Sesamsamen (etwa 10 g)	2 EL gehacktes Koriandergrün
Salz	200 g fettarmer Joghurt (1,5 % Fett)
Pfeffer aus der Mühle	

### Zubereitung

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Aubergine putzen, waschen und auf dem Blech im Ofen etwa 30 Minuten backen. Die gebackene Aubergine kalt abschrecken und häuten. Das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Übrigen Knoblauch schälen und dazu pressen, alles salzen und pfeffern und mit Koriander bestreuen. Den Joghurt mit Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Inzwischen 1 Knoblauchzehe und die Schalotte schälen und fein würfeln. Hackfleisch mit beidem gut verkneten und mit Sesam, Salz, Pfeffer, Ras-el-Hanout und Ajvar würzen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse etwa 12 Frikadellen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin rundum bei starker Hitze anbraten. Noch etwa 10 Minuten fertigbraten. Die Frikadellen mit Auberginenpüree und Joghurtsauce anrichten.