

Orientalisches Zimt-Hackfleisch

Zutaten für 4 Personen:

500 g Rinder- oder Lammhack	2 Knoblauchzehen
2 TL Piment	1 Zwiebel
2 TL Zimt	1 grüne Chilischote
2 TL Koriandersamen	1 TL Öl
8 EL Koriandergrün	ca. 1/2 TL Salz
100 g Pinienkerne	Pfeffer

Zubereitung:

Piment, Zimt und Koriander mahlen.

Koriandergrün klein schneiden, Zwiebel in Würfel schneiden, Chili und Knoblauch fein hacken und Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Chili und Zwiebel darin bei mittlerer bis starker Hitze anbraten, bis alles weich ist, dann aus der Pfanne nehmen.

Das Hack bei hoher Temperatur 5 Minuten krümelig braten.

Die Zwiebelmischung zum Fleisch geben. Gewürze, Koriandergrün, Salz und eine kräftige Prise Pfeffer dazugeben. Pinienkerne unterheben und noch einige Minuten erhitzen.

Tipp:

Das orientalische Zimt-Hackfleisch passt super zu Hummus und Fladenbrot.