

**Kevin von Holt**  
**Gewürz-Kebab mit Tomaten-Minz-Salsa**Dienstag, 27. August 2024  
Rezept für 4 PersonenDauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Asia & Weltküche**Zutaten:**

Für die Kebabs:

2 EL	gehackte Mandeln
50 g	getrocknete Aprikosen
1	rote Chilischote
1	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
1	Bio-Zitrone
250 g	Lammhackfleisch
250 g	Kalbshackfleisch
1/2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
8	Schaschlik-Spieße
1 EL	Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Salsa:

600 g	Kirschtomaten
2	rote Zwiebeln
2	Limetten
1 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
1/4	rote Chilischote
50 ml	Sojasauce
1 EL	Honig
1 Bund	Minze

zusätzlich:

1/2	Chinakohl (klein)
4	kleine Fladenbrote

**Zubereitung:**

1. Für die Kebabs die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann abkühlen lassen.
2. Die getrockneten Aprikosen fein würfeln.
3. Chili abbrausen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden.
4. Knoblauch schälen und fein schneiden.
5. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
6. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben.
7. Hackfleisch mit gerösteten Mandeln, Aprikosen, Chili, Knoblauch, Thymianblättchen, abgeriebener Zitronenschale, Kreuzkümmel, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen.
8. Die Hackmasse in 8 gleich große Portionen teilen und mit angefeuchteten Händen länglich um die Spieße formen und andrücken. Dann rundherum dünn mit Öl einpinseln.
9. Kebabs auf dem heißen Grill oder in einer heißen Grillpfanne rundherum 12-15 Minuten goldbraun braten.
10. Für die Tomaten-Minz-Salsa die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln.
11. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
12. Von den Limetten den Saft auspressen.

13. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
14. In der Zwischenzeit Chili abbrausen, der Länge nach halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden.
15. Zwiebeln mit Sojasauce und Limettensaft ablöschen, Honig untermischen. Dann die Tomaten und Chili dazugeben und den Topf vom Herd ziehen.
16. Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und unter die Tomaten mischen.
17. Chinakohl putzen, waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
18. Fladenbrote in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anrösten.
19. Kebabs und jeweils etwas Chinakohl auf Teller geben, dazu die lauwarme Salsa und die Fladenbrote reichen.

Pro Portion: 575 kcal/ 2410 kJ  
52 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 23 g Fett