

LAMM, LINSEN & RUCOLA PIADINI

Portionen: 10

Zutaten:

- 850 g geteilte rote Linsen, gekocht, aufgeteilt
- 2 gelbe Zwiebeln, dünn geschnitten (ca. 360 g)
- 180 g Olivenöl extra vergine, aufgeteilt
- 2 Serrano-Chilis, gehackt (ca. 10 g)
- 8 Knoblauchzehen, frisch gehackt, aufgeteilt (ca. 40 g)
- 750 g Lammhackfleisch
- 4 Esslöffel (30 g) Kreuzkümmel, gemahlen
- 4 Zitronen, Schale abgerieben und Saft ausgepresst, aufgeteilt (ca. 200 g Saft + 20 g Schale)
- 700 g Rucola
- 125 g Kalamata-Oliven, gewürfelt
- 500 g eingelegte rote Zwiebeln
- 4 Karotten, geraspelt (ca. 300 g)
- 125 g Harissa-Paste, zubereitet
- 10 Vollkorn-Naan-Fladenbrote

Zubereitung:

1. Die Linsen in zwei gleich große Portionen teilen. Eine Hälfte pürieren und beiseite stellen.
2. Für die Lamm-Linsen-Mischung die in Scheiben geschnittene Zwiebel in 60 g Öl anbraten, bis sie glasig ist. Chili, Knoblauch, Lammfleisch und Kreuzkümmel hinzufügen. Das Fleisch anbraten, bis es durchgebraten ist. Die Linsen hinzufügen und durchschwenken, um sie zu erhitzen und mit den Gewürzen zu vermischen. Zitronensaft und die Hälfte der Zitronenschale hinzugeben.
3. Harissa-Paste mit 120 g Olivenöl verrühren, beiseite stellen.
4. Naan mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen, bevor sie mit Grillspuren versehen werden.
5. Eine Schicht Linsenpüree auf das gegrillte Naanbrot streichen.
6. In einer Schüssel die gekochte Lamm-Linsen-Mischung, den Rucola, die Oliven, die abgetropften eingelegten Zwiebeln, die Karotte und die restliche Zitronenschale mit dem Harissaöl vermischen. Gleichmäßig durchmischen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Diesen Belag über das Linsenpüree auf jedes Naan-Brot geben.
7. Sofort verzehren.