

Linsen-Hackbällchen mit Joghurt und einem wohltuenden orientalischen Touch!

80 g grüne oder braune Linsen mit **1 Zimtstange** in **Wasser** in 20 Minuten weich köcheln und abgiessen.

1 Knoblauchzehe mit **1 Peperoncino** und **2 Zweiglein Minze** fein schneiden und mit **200 Hackfleisch vom Rind**, **1 Eigelb**, **2 TL Joghurt**, **Kreuzkümmel**, **Kardamom** und **Pfeffer aus der Mühle** in eine grosse Schüssel geben. Die Linsen beifügen und aus der Mischung 6 bis 8 Bällchen formen.

In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und die Bällchen darin schön braten. Zum Servieren auf jedes einen schönen Tupper **Joghurt** setzen.

Dazu passt Fladenbrot.

Tipp: statt mit Minze schmeckt auch Koriander.

