

## Libanesischen Fleischbällchen "Dawud Basha"



### Zutaten

500 g Faschiertes (Lamm, Rind gemischt)  
1 Dose Tomaten in Stücken  
4 Stängel Pfefferminze  
3 Stangen Jungzwiebeln  
50 g Pinienkerne  
2 EL Olivenöl  
2 EL Ras El Hanout Gewürzmischung, Salz

Pfefferminzblätter abzupfen, waschen und klein hacken. Faschiertes in eine Schüssel geben, Minze, Salz und 1 EL Ras El Hanout Gewürz zufügen und gut vermengen. Kleine, walnussgroße Kügelchen formen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.



In einer Pfanne Öl erhitzen, die Kügelchen darin 10 Minuten rundum anbraten - zuerst nur bei geringer Hitze, dann bei mittlerer Hitze. Dann die Lauchzwiebeln dazu geben und mitrösten. Tomaten mitsamt dem Saft in die Pfanne geben. Restliches Ras-Ei-Hanout Gewürz zufügen und mit Salz abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl unter ständiger Bewegung anrösten (sie dürfen gerne etwas mehr geröstet sein als meine am Bild) und hinzugeben. Das Ganze noch 10 Minuten köcheln lassen. Nicht sehr oft rühren, denn sonst könnten die Bällchen aufgehen. Frisch servieren und genießen!

Gutes Gelingen!