

Rindfleisch-Koftas mit cremigem Linsen-Hummus

35—45 Min

Zubereitung

1. Die Zwiebel fein hacken und mit dem Hack und der Garam Masala-Gewürzmischung vermischen. Kleine, wurstförmige Koftas formen. Mit Olivenöl beträufeln und 10-12 Minuten grillen oder backen, dabei wenden, damit sie gleichmäßig garen.
2. Für den Hummus alle Zutaten pürieren, bis sie glatt und cremig sind. Bei Bedarf 1-2 Esslöffel Wasser hinzufügen, um eine glattere Konsistenz zu erzielen.
3. Hummus auf einem Teller verteilen, die heißen Koftas darauf legen und nach Belieben mit gehackter Petersilie, Pistazien, Zwiebeln und Naanbrot garnieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Koftas:

500 g	Hack (vom Rind)
1	Kleine rote Zwiebel
1 EL	Curry Powder
	Olivenöl, zum Braten

Für den Linsen-Hummus:

400 g	Gekochte rote Linsen
1 TL	Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 TL	Koriander gemahlen
2 EL	Tahini
	Saft von ½ Zitrone
1	Knoblauchzehe
50 ml	Olivenöl
	Salz nach Geschmack