



## GEWÜRZTE MEDAILLONS AUS DEM MITTLEREN OSTEN

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Gesamtzeit: 45 Minuten  
Portionen: 10 große Medaillons oder 20 kleine Medaillons

### Zutaten:

- 250 g gespaltene rote Linsen, gekocht, abgetropft
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Koriander
- 40 g Knoblauch, fein gehackt
- 2 EL Dill, fein gehackt
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- 2 TL scharfes Paprikapulver
- 2 TL Kümmel
- 2 TL Salz
- 2 EL (5 ml) Rapsöl
- 10 Auberginenstücke, in der Länge halbiert, gegrillt bis zum Garzustand
- 10 Pita-Brote, leicht gegrillt
- 875 ml Zitronen-Za'atar-Aioli\*

### \*Für die Zubereitung der Za'atar Aioli:

Mengen Sie in einer kleinen Schüssel:

825 ml magere Mayonnaise

3 EL (45 ml) Za'atar

2 EL (30 ml) Zitronensaft

2 EL (30 ml) gepresster Knoblauch

1 TL Salz

### Zubereitung:

1. Erwärmen Sie eine Küchen- oder Grillpfanne.
2. Mischen Sie in einer großen Schüssel Linsen, Rindfleisch, Koriander, Knoblauch, Dill, Petersilie, Paprika, Kümmel und Salz. Vermengen Sie alles gründlich, bis eine klebrige Konsistenz entsteht.
3. Formen Sie 10 gleich große Medaillon-Patties. Jeder Pattie sollte einen Durchmesser von ca. 7-10 cm für große Medaillons oder 5-7 cm für kleinere Medaillons besitzen.
4. Grillen Sie die Medaillons mit einem kleinen Schuß Öl 5 Minuten oder bis sie gar sind, in der vorgewärmten Pfanne.
5. Servieren Sie ein großes oder zwei kleine Medaillons in einem Pitabrot mit einer Scheibe gegrillter Aubergine und runden Sie das Ganze mit 60 g Aioli ab.