

TÜRKISCHE LINSEN-KÖFTE-SALATWRAPS

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Gesamtzeit: 45 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 250 g Linsen, gespalten, rot, gekocht, abgetropft
- 500 g gehacktes Lamm- oder Putenfleisch
- 2 TL Sumak, gemahlen
- 80 g rote Zwiebeln, kleingeschnitten
- 2 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 40 g Knoblauch, fein gehackt
- 2 TL Minze, fein gehackt
- 1 TL Kümmelpulver
- 2 TL Salz
- 1 TL italienisches Oregano, getrocknet
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 10 Salatblätter, gewaschen und zerteilt
- 625 ml Tsatziki

Zubereitung:

1. Heizen Sie einen Grill vor und weichen Sie 10 Holzspieße ein.
2. Mischen Sie in einer großen Schüssel alle Zutaten, außer Salat und Tsatziki. Vermengen Sie alles gründlich, bis eine klebrige Konsistenz entsteht.
3. Formen Sie 10 gleich große Köfte um die Enden der 10 Holzspieße. Jede Köfte sollte ungefähr 7-10 cm lang sein.
4. Grillen Sie die Köfte 8-10 Minuten oder bis sie gar sind.
5. Servieren Sie sie in einem Salatwrap mit 60 ml Tsatziki und, wenn gewünscht, einem extra Schuß Sumak.