

## Lamm-„Frickos“ auf Zimtstange

### Menge:

Für 4 Portionen

### Zutaten:

½ Brötchen vom Vortag  
 50 g schwarze Oliven (Kalamata)  
 20 g rote Peperoni  
 ½ Bund Minze  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ kg Lamm-Hack  
 abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
 1 TL Kreuzkümmel  
 1 Ei  
 Meersalz  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 ca. 10 halbierte Zimtstangen, Kreuzkümmel



### Zubereitung:

Brötchen grob würfeln und in lauwarmem Wasser einweichen. Oliven entkernen und das Fruchtfleisch grob hacken. Peperoni halbieren, die Kerne und weißen Innenwände entfernen und in feine Würfel schneiden. Minze-Blättchen abzupfen, Knoblauch schälen und beides grob hacken. Brötchen gut ausdrücken und zum Lamm-Hack geben, Oliven, Peperoni, Minze, Knoblauch, Zitronenschale, Kreuzkümmel und Ei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und alles zu einer homogenen Masse vermischen. Mit angefeuchteten Händen längliche Frikadellen um die Zimtstangen formen, in Kreuzkümmel wälzen und in der heißen Pfanne oder auf dem Grill 3-4 Min. von jeder Seite braten.

### Tipp:

Lamm-Hack bekommt man problemlos frisch in türkischen Lebensmittelgeschäften und in gut sortierten Supermärkten.