

# "Orientalische" Hackfleischpfanne mit Kichererbsen, Rosinen und Pinienkernen

Ob dieses Gericht wirklich sehr orientalisch ist, wage ich anzuzweifeln - deshalb auch die Anführungszeichen. Die Kohlrabi, die richtig gut in die Hackfleischpfanne passen, sind nun wirklich alles andere als "orientalisch". Macht aber nichts, es schmeckt trotzdem sehr lecker und ist schnell zubereitet.



## Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 mittelgroße Kohlrabi
- 1 (nach Möglichkeit rote) Zwiebel
- 1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 240 g)
- Olivenöl
- 2 El Rosinen
- 2 El Pinienkerne
- 1/8 l Wasser
- 3 Tl Rinderbrühepulver
- 1-2 Tl Kreuzkümmel (gemahlen)
- 2 Tl getrocknete Minze (gibt's beim Türken, man kann aber genausogut Pfefferminzteebeutel "schlachten")
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frische Minzeblättchen oder etwas gehackte frische Petersilie
- 500 g Vollmilchjoghurt oder saure Sahne

## Zubereitung

Die Kohlrabi gründlich schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel sollten so ungefähr Kichererbsengröße haben.

Die Zwiebel schälen und mittelfein würfeln.

Von den Kichererbsen die Flüssigkeit abgießen.

In einer Pfanne mit hohem Rand etwas Olivenöl erhitzen, das Rinderhack hineingeben und in ca. 5 Minuten krümelig anbraten, dabei immer schön rühren.

Dann die Kohlrabi- und Zwiebelwürfel dazugeben und weitere 5 Minuten braten.

Das Wasser hinzugießen, Kichererbsen, Rosinen, Pinienkerne, Brühepulver, Kreuzkümmel, getrocknete Minze und Pfeffer unterrühren.

Bei mittlerer Hitze bedeckt 5-10 Minuten garen lassen, bis die Kohlrabiwürfel gar sind.

Alles mit Brühepulver oder Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Großzügig Joghurt und frische Minzblättchen auf den einzelnen Portionen verteilen.

Dazu schmecken besonders gut frisch aufgebackenes Fladenbrot und Tomatensalat.