

Sinijeh

Dieses traditionelle jemenitische Gericht ist eine koschere Version der griechischen Spezialität Moussaka. Dabei wird die mit Milch zubereitete Béchamelsoße durch Tahinipaste ersetzt, wodurch es sich auch für das Schabbat-Abendessen eignet. Servieren Sie es mit Kartoffelbrei oder Reis und Salat.

Für die Zubereitung benötigt man:

- 500 g mageres Lamm-Hackfleisch
- 1 EL Mehl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 2 EL gehackte frische Petersilie oder Korianderkraut
- ½ TL Zimt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Pinienkerne, geröstet
- 125 ml Tahinipaste
- 3-4 EL Zitronensaft

Das Fleisch in eine große Schüssel geben. Mit Mehl bestäuben und wenden, um das Mehl gleichmäßig zu verteilen. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie oder Koriander und Zimt zugeben und gut mischen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Cayennepfeffer, Öl und 2 EL Pinienkerne unterrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine flache 2 l fassende Backform dünn mit Öl auspinseln und die Fleischmasse hineingeben und glattstreichen.

Tahinipaste, Zitronensaft und 1-2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel mischen. Über die Fleischmischung gießen und mit den restlichen Pinienkernen bestreuen.

In der offenen Form 35 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche braun ist und Blasen bildet. Darauf achten, dass das Fleisch durchgebraten ist.