

## Buddha Bowl mit Spitzkohl, Datteln und Lammhack-Spießen

Für 2 Personen

2	Stück	Lammhack-Spieße (Metzger)
600	g	Spitzkohl
2	Stücke	dicke Karotten
2	Stück	kleine Zucchini
9	Stück	Datteln
1	Stück	Zwiebel
1-2	Zehen	Knoblauch

Für das Dressing

4	EL	Balsamico Bianco
2 + ½	EL	Limettensaft
2	EL	Wasser
1	TL	Senf
2 + ½ + ½	EL	Sesamöl
1	EL	Agavendicksaft
1	TL	Kreuzkümmel
½	TL	Chiliflocken
1	EL	brauner Zucker
½	TL	Curry
		Pfeffer, Salz



Den Spitzkohl putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit reichlich Salz bestreuen und einkneten. Dann ziehen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Datteln sehr klein würfeln und unter den Spitzkohl heben.

Karotten reiben und sofort mit jeweils einem halben EL Limettensaft und Sesamöl vermengen, damit sie nicht braun wird. Mit Salz abschmecken.

Die Zucchini in Scheiben schneiden und einem halben EL Sesamöl in der Pfanne anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die restlichen Zutaten für das Dressing verquirlen und unter den Spitzkohl rühren.

Den Lammhack-Spieß in der Pfanne oder auf dem Grill braten.

Spitzkohl, Zucchini und Karotte in einer Bowl anrichten und mit dem Spieß garnieren.