

Italienische Rezepte

Lammkotelett "Provencial" Bruschetta

Gattung: Fleisch, Lamm, Italien

| | | | |
|-------|-----------------|--------|-------------------|
| | Basilikum | | Milch |
| 1 | Ei | | Minze |
| 3 | Kartoffeln | | Olivenöl |
| | Knoblauch | | Petersilie |
| | Kräuter, frisch | | Pfeffer |
| 150 g | Lammkotelett | | Salz |
| | Majoran | 1 Dose | Sonnenblumenkerne |
| 1 | Mangold | 5 | Strauchtomaten |
| | Mehl | | Thymian |

Zubereitung: Das Lammkotelett in Olivenöl mit Knoblauch, frischem Basilikum, Minze, Petersilie und etwas Majoran, Salz, Pfeffer und Thymian ca. 10 Minuten marinieren, dann in der Grillpfanne in Olivenöl braten. Tomate halbieren und mit dem Lamm anbraten.

Kartoffel schälen, Kugeln herausstechen, zuerst in Salzwasser kochen, später in Olivenöl braten. die anderen Tomaten, Achteln, häuten, filetieren und würfeln.

Einen Pfannkuchenteig herstellen aus Mehl, Ei , Salz, Pfeffer und Milch. Vom Mangold die weißen Stiele in Streifen schneiden, blanchieren und mit dem Tomatenconcasse und frischen Kräutern durch den Teig ziehen. Anschließend in Olivenöl zu Pfannkuchlein ausbacken.

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett kurz anrösten. Das Lammkotelett mit den gebratenen Tomatenhälften auf einem Teller anrichten, die Kartoffelkugeln mit den Pfannkuchlein daneben legen. Geröstete Sonnenblumenkerne über die Kartoffelkugeln streuen.