

Lammröllchen mit „Provenzalischen Wildblüten“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger

Lammröllchen mit Provenzalischen Wildblüten

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 30 Minuten / Garzeit: 4 Minuten)



8 Lammschnitzel dünn geschnitten,
8 dünne Scheiben Parmaschinken,
8 Blatt frisches Basilikum,
4 frische Rosmarinzweige,
„Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle,
„Trio Noir“ Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Olivenöl, 1 EL Butter,
1 EL „Provenzalische Wildblüten“

Lammschnitzel zwischen Plastikfolie legen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig flach klopfen, bis diese gleichmäßig dünn sind. Mit Parmaschinken und Basilikum belegen, zusammenrollen. Je zwei Lammröllchen auf einen Rosmarinzweig spießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lammspießchen auf jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Butter dazugeben, schmelzen lassen, Blüten in Butter schwenken. Mit einem Esslöffel Blütenbutter über Lammröllchen träufeln. Sofort servieren.

Tipp: Dazu passen Risotto mit „Trüffelglück“ oder Ratatouille mit „Petit Chef“. Alles zu finden auf unserer Rezeptseite im Internet.

