



LAMMLACHS MIT MINZSOSSE, OFENKARTOFFELN UND JOGHURT-DIP



Ein leckeres Hauptgericht mit Lammlachs, Ofenkartoffeln und einer frischen Minzsoße.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG KARTOFFELN

Die Kartoffeln gründlich waschen. Große Kartoffeln vierteln, kleine Kartoffeln halbieren. Mit dem Olivenöl, Pfeffer und Paprikapul Ofen bei 220 °C ca. 40 Min. garen, bis die Kartoffeln innen weich und außen leicht knusprig sind.

ZUBEREITUNG MINZSOSSE

Die Minzblätter abzupfen, evtl. waschen und trocknen. Auf ein Schneidebrett legen und den Zucker darüber streuen und fein hacken und mit dem heißen Wasser übergießen, damit sich der Zucker auflöst. Essig zufügen und verrühren. Ca. 30 Min. ziehen lassen.

ZUBEREITUNG LAMMFLEISCH

Das Lammfleisch in einer sehr heißen Pfanne mit dem Öl von beiden Seiten etwa 30 Sek. scharf anbraten, herausnehmen und mit dem Joghurt-Dip servieren. Den Ofen auf 160 °C zurück schalten, das Fleisch für etwa 10 Min. dazu geben, damit es garen kann. Das Fleisch heraus nehmen und mit dem Joghurt-Dip servieren.

ANRICHTEN

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Kartoffeln und der Minzsoße anrichten. Auch Naturjoghurt passt hervorragend dazu.



LAMMLACHS MIT MINZSOSSE, OFENKARTOFFELN UND JOGHURT-DIP



Ich wünsche euch einen guten Appetit Eure Sally <3