

Rezept

# Lamm mit Meerrettich

Ein Rezept von Lamm mit Meerrettich, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Lamm schnitzel aus der Keule (à 150 g)	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>3 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>200 g</b> Sahne
<b>2 EL</b> Meerrettich (aus dem Glas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Eine Servierplatte im Backofen bei 60° (Umluft 50°) vorwärmen. Die Schnitzel klopfen und trockentupfen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

---

2. Erst eine Pfanne und dann das Olivenöl darin erhitzen, die Schnitzel bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2 Min. anbraten, salzen, pfeffern und auf der Servierplatte warm halten.

---

3. Das Bratöl abgießen, die Sahne in die Pfanne gießen und kurz aufkochen lassen. Den Meerrettich einrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Lammschnitzel gießen und mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.