Rezept

Lammröllchen mit Joghurt-Dip

Ein Rezept von Lammröllchen mit Joghurt-Dip, am 12.10.2024

Zutaten

2	Lammlachse (à ca. 180 g)
	Pfeffer
50 g	Feta
2 TL	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft
4 Zweige	Petersilie
	Salz
80 g	rote Paprikaschoten (Glas; gegrillt, gehäutet)
4 TL	Kräuterbutter
100 g	Sahnejoghurt
1/2 Zehe	Knoblauch
	Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen, längs halbieren, plattieren, salzen und pfeffern. Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden. Feta in Scheiben schneiden. Fleischscheiben mit Kräuterbutter bestreichen, quer mit Paprika- und Fetastreifen belegen. Aufrollen, mit Holzstäbchen zustecken. Eine Grillpfanne erhitzen, mit Öl einstreichen. Röllchen darin rundherum bei mittlerer bis starker Hitze 10-12 Min. braten.

2. Joghurt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch schälen, dazupressen. Petersilie waschen, abzupfen, hacken und unterheben. Dip zu den Röllchen servieren.