

Rezept

# Lammröllchen mit Joghurt-Dip

Ein Rezept von Lammröllchen mit Joghurt-Dip, am 24.04.2024

## Zutaten

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