

Rezept

Lammröllchen mit Joghurt-Dip

Ein Rezept von Lammröllchen mit Joghurt-Dip, am 11.12.2024

Zutaten

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