

Lammlachse mit Gemüse vom Rockcrok®-Grillstein von Pamperedchef®



Rezeptidee nach Susanne Altschuh

-

Zutaten:

3 Lammlachse
Lammgewürz
1 Päckchen Fetakäse
60g Oliven entsteint
30g Röstzwiebeln
500g Kartoffeln
1 Paprika
1 kleine Zucchini
1 Päckchen Maggi Rosmarin Kartoffel Gewürz (oder ähnliches)
Etwas Rapsöl

Zubereitung:

Die Lammlachse mit dem Lammfleischgewürz würzen und auf den großen Grillstein legen.

Den Schafskäse, Oliven und die Röstzwiebeln in den Mixtopf geben wenig Salzen und Pfeffer und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Und auf die Lammlachse verstreichen.

Die Kartoffeln, Zucchini und Paprika in nicht zu dicke Scheiben schneiden in eine Schüssel geben und mit dem Rapsöl und dem Rosmarin-Kartoffel-Gewürz vermischen und um die Lammlachse verteilen.

Bei 220 Grad Ober-/Unterhitze/Rost/ auf der untersten Schiene 35-40 min garen. Bleibe auf Augenkontakt denn jeder Ofen ist anders.

Unser Fleisch war zart rosa und saftig. ♥