

Allerlei vom Lamm mit Gartengemüse

Zutaten:

verschiedene Stücke vom Lamm
z.B. Koteletts, Lende, Filet, Rippchen

Gartengemüse der Saison
z.B. Kartoffeln, Möhren, Fenchel,
Zucchini

Salz & Pfeffer
frischen Rosmarin



Für den Dip:

200 g Schmand
200 g Quark
Gartenkräuter der Saison (z.B.
Schnittlauch, Petersile, Rosmarin)
Salz & Pfeffer
Chiliflocken nach Belieben

Zubereitung:

Für den Dip Schmand und Quark in einer Schüssel gut verrühren. Die Kräuter zerkleinern, z.B. mit einem Wiegemesser, und zur Schmand-Quark-Mischung geben. Verrühren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und nach Bedarf mit Chiliflocken würzen.

Das Fleisch salzen und kurz ruhen lassen, so dass das Salz leicht einziehen kann.

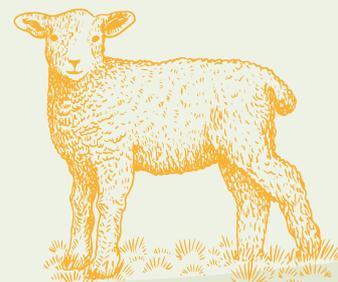
Anschließend das Gemüse vorbereiten. Festere Gemüsesorten wie Kartoffeln, Möhren, Spargel oder Bohnen in etwas Wasser vorgaren.

Zucchini, Auberginen oder Fenchel können direkt auf den Grill gelegt werden. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren. Zusammen mit dem restlichen Gemüse salzen.

Das vorbereitete Gemüse und das Lammfleisch auf den Grill legen, bis es verzehrfertig ist.



Guten Appetit!



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**