

LAMMRÜCKEN MIT BLÄTTERTEIG



BIERTIPP:
Rieder Weißbier dunkel



ZUTATEN

- 1 Zucchini
- 1 Melanzani
- 1 Dosen Tomaten geschält
- 2 Eier
- 1 Blätterteig
- Bröseln
- Thymian
- Oliveöl
- Salat
- Vogerlsalat
- Cherrytomaten
- Lammrücken

ZUBEREITUNG

Aus Dosentomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Zucker eine Tomatensauce kochen und um die Hälfte reduzieren!

Zucchini und Melanzani in längliche Streifen schneiden und in der Pfanne braten. Auf ein Backpapier auflegen, mit Bröseln und Tomatensauce marinieren. Den angebratenen Lammrücken einschlagen und in den Blätterteig wickeln. Bei 190°, den mit Ei bestrichenen Lammbraten in den Ofen schieben und ca. 12 min backen lassen. Danach 6-8 min ruhen lassen. Den Salat mit Zitrone und Olivenöl marinieren und das Lamm darauf anrichten.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

