



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Lammfilets in Grüne Soße Kräutern

ZUTATEN:

8 geputzte Lammfilets
Salz, Pfeffer
1 Zweig frischer Rosmarin
1 angedrückte Knoblauchzehe
20 g Butter
Butterschmalz zum Anbraten
50 g gehackte und geröstete Haselnüsse
100 g geschnittene Grüne Soße Kräuter

ZUBEREITUNG

Die Lammfilet mit Salz und Pfeffer würzen und sanft in der Pfanne anbraten.
Kurz vor dem Herausnehmen Butter und frischen Rosmarin dazu geben.
Mit der Butter begießen und aus der Pfanne nehmen.
Im Backofen bei 180°C ca. 3 Minuten weitergaren.
Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.
Die geschnittenen Kräuter mit den gehackten Nüssen vermengen und die Lammfilets darin wälzen.
Dazu passen hervorragend Ofenkartoffeln oder frisches Bauernbrot und Salat!