

LAMMCARRÉE MIT OLIVEN-THYMIAN-KRUSTE

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 12.70

Nährwert pro Rezept

1105 Kcal, 95 g Fett, 5 g KH

Zutaten

250 g Lammcarrée

20 g Wasser

2 g Öl

5 g RedLine France

1

Fleisch in einem Beutel Marinieren
ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen
das Lamm beidseits 3 Minuten grillen.

20 g Weiche Butter

10 g Oliven gehackt

0.5 g Thymian

10 g Paniermehl

1 g RedLine France

2

Alles vermischen, auf das Lamm geben und
2 Minuten weitergrillen.