

Salat mit gefüllten Peperoni und Lammspießchen

Ausländische Küche » Türkische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Kopf Lollo rosso/bianco
- » 4 grüne gefüllte Peperoni
- » 4 rote gefüllte Peperoni
- » 1 rote Zwiebel(n)
- » 640g Lammfilet
- » Salz & Pfeffer
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 125ml Balsamico-Vinaigrette

Bewertung



Beschaffung

Spezial-Laden



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Gefüllte Peperoni evtl. in 1cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe oder Streifen schneiden. Alle Zutaten auf einer Platte anrichten.

2. Lammfilets der Länge nach halbieren, etwas flach klopfen und je ein Filetstück wellenförmig auf einen Holzspieß stecken. Salzen und pfeffern. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe halbieren und in die Pfanne geben. Fleischspieße zufügen und ca. 2min auf jeder Seite braten.

3. Vinaigrette kräftig schütteln und über den Salat geben. Die Fleischspieße darauf anrichten und sofort servieren.

Nährwerte: 341kcal/E11g/F31g/KH4g pro Portion

angelegt am: 11.06.2006

Rezept-Nr: 2045

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke