

NFZ-REZEPT

Vor- und
Zubereitung:
ca. 40 Minuten
für 4 Personen

Zutaten:

- 12 g Salatdressing Pomodore
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Rosmarinöl
- 8 Lammkoteletts, ca. 80 g
- 0,5 TL Koriandersamen
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Spitzpeperoni (grün)
- 4 Cherry-Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 8 Frühlingszwiebeln
- Basilikum zum Garnieren

Rosmarin-Lammkoteletts mit Caprese-Salat

Salat-Dressing Pomodore mit Nativem Olivenöl Extra und vier EL Wasser verrühren.

Lammkoteletts mit Salz, gehacktem Rosmarin, Koriandersamen und einem Esslöffel Rosmarinöl würzen.

Vier hellgrüne Spitz-Peperoni halbieren und entkernen. Anschließend Cherry-Tomaten in kleine Scheiben schneiden und die zerdrückten Mozzarellabällchen auf den Peperonis abwechselungsweise mit den Tomatenscheiben und dem Mozzarella arrangieren.

Die Lammkoteletts grillieren und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln sowie die Peperoni salzen und ca. 5 Minuten vorsichtig grillieren.

Die Caprese mit je einem Teelöffel Dressing beträufeln und mit frischen Basilikumblättern garnieren. Die Lammkoteletts und die Frühlingszwiebeln ebenfalls anrichten und servieren.

En Guete wünscht die Neue Fricktaler Zeitung.



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Weideschwein

Gönn dir Freiland!

Qualität aus der Region



Swiss
Galloway Society

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13 | info@muellerwurst.ch
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 867 94 94 | herznach@muellerwurst.ch
www.muellerwurst.ch | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



**FRICKTALER
MEDIEN AG**