



RÖBER
GOURMETMARKT

Lieblingsrezept

von Frau Ramici

Lammcarreé mit Kräuterkruste

Zutaten:

2 Stück Lammcarreé
1 Schale Kräuterkruste
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Als erstes die Lammcarreés mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten in der Pfanne anbraten.

Nun die zimmerwarme Kräuterkruste in zwei gleichgroße Stücke aufteilen, belegen und etwas andrücken.

Diesen Arbeitsvorgang kann man auch schon einige Stunden vor dem eigentlichen Kochen vorbereiten!

Zubereitungszeit:

Die Lammcarres brauchen ca.
20 min bei 160 Grad Umluft
(Medium well gebraten)

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen Ihr Röver Gourmetmarkt!