



Lammkotelett mit Junglauch

Zutaten:

1 Lammkotelett
300 gr. Kartoffeln
6 Stangen Frühlingslauch
6 Scheiben Bacon
Zwiebel
Knoblauch
Kirschtomaten
Jalapenos
Paprika
Petersilie
Butter, Öl
Zitrone
Kräuter
Salz & Pfeffer



Backofen: 180°C – 13 Min

Zubereitung:

Das Lammkotelett vorbereiten. Die Sehne und Silberhaut entfernen. Das Fett klein einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Mit Öl in der heißen Pfanne auf dem Fett zuerst braten. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben.

Die Lauchzwiebeln waschen und im Ganzen mit Baconstreifen umwickeln.

Das Lamm sowie die Kartoffeln wenden, die umwickelten Lauchzwiebeln salzen und mit in die Pfanne geben. Alles im Ofen backen bei 180°C für rund 13 Minuten.

Für die Salsa klein gehackte Zwiebeln leicht in einem Topf anschwitzen. Zerkleinerte Jalapenos, Paprika und Knoblauch mit anbraten. Das Gemüse mit Salbei verfeinern. Falls nötig mit etwas Öl sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen, gehackte Petersilie und Butter darin schmelzen lassen.

Die Lamm-Kartoffel-Lauch-Pfanne aus dem Ofen nehmen. Das Lamm tranchieren. Anrichten und mit der Salsa garnieren. Fertig, guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**