



• **BONNI** •

KARTOFFEL
POMMES DE TERRE

Be happy by BONNI



GRILLSAISON 2014

LAMMKRONE MIT ROSMARINECKEN

Ein Rezept das kompliziert aussieht und dennoch ganz einfach zu verwirklichen ist.

ZUTATEN (pro Person)

- 1 kleine Lammkrone ca 500 Gramm
- 2 Esslöffel Olivenöl für die Marinade
- 1 Knoblauchzehe für die Marinade
- 3 Prisen provenzalische Kräuter
- eine feuerfeste Form
- unsere leckeren Rosmarinecken

ANLEITUNG

Die Lammkrone in der gehackten Knoblauchzehe, dem Öl sowie den Kräutern wenden und 20 Minuten ziehen lassen.

Eine feuerfeste Form mit den Wedges bestücken und im vorgeheizten Backofen ebenfalls 20 Minuten bei 200° backen lassen.

Anschließend die Lammkrone kurz in der Pfanne anbraten, 2 Minuten auf jeder Seite, dann am äußeren Rand des Grills fertig garen und mehrmals wenden.

Wunschgarzeit berücksichtigen! (Für ein Resultat außen kross und innen rosa bitte 10 Minuten lassen).

Hmm... lecker! Guten Appetit

wünscht das Bonni Team!