

MEIN REZEPT:

Bitte Namen eintragen.

Gegrillter Lungenbraten
Natascha Anglmayer

Kategorie

- Biologisch Vegetarisch
 Regional Südländisch
z. B. Oliven, Ingwer, Melanzani, Safran, Zitrusfrüchte

Zutaten*

Lungenbraten (Fleischhacker)
Schinken (Fleischhacker)
Pesto selbstgemacht, Paradeiser aus dem Garten
Schafkäse
Rohschinken
Rosmarin (Kräuter nach belieben)

Beilage:
Ofenkartoffeln mit Kräutern
(Kartoffel aus dem Garten)

Zubereitung

Lungenbraten aufschneiden und mit Schinken auslegen.
Tomatenpesto, getrocknete Tomaten, Schafkäse und Kräuter aus dem Garten darauf verteilen.

Den Lungenbraten danach einrollen und mit einem Spagat zusammenbinden.
Ca. 5 min. direkt auf der Glut, auf allen Seiten angrillen, anschließend 15 min. indirekt grillen. Für das perfekte Ergebnis den Lungenbraten in Backpapier 5-10 min rasten lassen.

Für die Ofenkartoffel:

Kartoffel waschen, in Stücke schneiden, mit Kräutern aus dem Garten und einem EL Öl vermengen und im Backrohr 30 min bei 200 Grad Heißluft backen.

Danach den Lungenbraten in 4cm Scheiben schneiden und mit Salat und den Ofenkartoffeln servieren.

* Wenn möglich, bitte Herkunft und Sorten der Zutaten angeben.

KLAR-Klima-Rezepte



Bitte auf Seite 2 ein Foto des Rezeptes im Hoch- oder Querformat einfügen.

Schwierigkeitsgrad

- einfach
 mittel
 schwer

Zubereitungszeit

50

