

Lammtaschen mit Rosmarin und grünem Pfeffer

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 4 Lammsteaks
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL grünen Pfeffer, in Lake
- 100ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 25g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer
- 4 Holzstäbchen



- Lammsteaks flach klopfen
- den Rosmarin und die Pfefferkörner fein hacken
- mit 2 EL Olivenöl, der Hälfte des Knoblauchs und dem Parmesan mischen
- die Lammsteaks mit Salz und Pfeffer würzen
- mit der Marinade bestreichen, zusammenklappen und mit Holzstäbchen feststecken
- den restlichen Knoblauch mit Olivenöl mischen
- die Lammtaschen in eine Auflaufform legen, mit dem Knoblauchöl bestreichen
- über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen
- auf dem vorgeheizten Grill ca. 15-20min unter ständigem wenden grillen