

Rezept der Woche

Das heutige Rezept der Woche beinhaltet Ziegenkäse. Ich bevorzuge dafür die heimischen Käse aus dem Bregenzerwald, die sich durch einen feinen und leicht würzigen Geschmack auszeichnen. Durch die kurzen Transportwege geht auch nichts an Qualität verloren!



von Lisa Schierscher

Lammkoteletts mit gegrilltem Ziegenkäse und getrockneten Tomaten

Für 4 Personen

16 Lammkoteletts

4 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

3 EL getrocknete Tomaten, fein geschnitten

3 EL Oregano oder Majoran

2-3 frische Wälder Ziegenkäse

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitronenschnitze zum Servieren

1. Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen und die Lammkoteletts 15 Minuten marinieren lassen.
2. Den Backofengrill vorheizen und die marinierten Lammkoteletts auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten grillen. Dann das Fleisch mit Oregano oder Majoran bestreuen und auf jedes Kotelett eine Scheibe Ziegenkäse und ein wenig der getrockneten Tomaten legen. Weitere 3 Minuten grillen (oder so lange, bis der Ziegenkäse schön bräunt).
3. Mit den Zitronenschnitzen garnieren und mit gedämpftem Gemüse oder einem einfachen Salat servieren.

**Besuchen Sie uns am Feldkircher Weinfest in der
Marktgasse, vis-à-vis Johanniterhof!**

Im Angebot: Prosecco und Antipasti-Teller

Donnerstag, 28. Juni – Samstag, 30. Juni.