

## Lammröllchen mit Provençalischen Wildblüten



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



### Zutaten:

8 Stck. Basilikumblätter  
 8 Stck. Lammschnitzel  
 8 Scheibe(n) Parmaschinken  
 4 Stck. Rosmarinzweig(e)  
 1 EL Butter  
 2 EL Olivenöl  
 nach Belieben Herbaria  
 Provençalische Wildblüten  
 nach Belieben Herbaria  
 Sizilianisches Steinsalz  
 nach Belieben Herbaria Trio  
 Noir



Continenta Schneidebrett aus Olivenholz



Silit Antihaft Pfanne Domus



Herbaria Sizilianisches Steinsalz



Herbaria Geschenkset Trio Noir Pfeffer mit Peugeot Pfeffermühle Bistro



Continenta Pfannenwender aus Olivenholz

1

Die Lammschnitzel zwischen Plastikfolie legen und mit einem Plattireisen gleichmäßig flach klopfen, bis diese gleichmäßig dünn sind.

2

Mit Parmaschinken und Basilikum belegen und zusammenrollen. Je zwei Lammröllchen auf einen Rosmarinzweig spießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lammspießchen auf jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten.

4

Butter dazugeben und schmelzen lassen, Blüten in der Butter schwenken. Mit einem Esslöffel die Blütenbutter über die Lammröllchen träufeln. Anschließend sofort servieren.

Sie können die Herbaria Würzmischung Provençalische Wildblüten auch als Soße nutzen. Dafür einfach mehr Öl oder zerlassener Butter in der Pfanne leicht erwärmen und die Blüten hinzugeben.