



Griechische Lammhacksteaks auf buntem Gemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas Schickes für jeden Tag, der Griechenland Urlaub lässt grüßen

Zutaten

- 600 g Gehacktes aus der Lammschulter
- 150 g Ziegenkäse in Würfeln à 1 cm geschnitten
- 1 kleine rote Paprikaschote in Würfeln à 1 cm geschnitten
- 1 kleine gelbe Paprikaschote in Würfeln à 1 cm geschnitten
- 2 fein geschnittene Zwiebeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 30 g kernlose, schwarze Oliven in Würfeln
- 10 Kapern gehackt
- Etwas frischen Oregano, gehackt
- Etwas frischen Rosmarin, gehackt
- Etwas frischen Thymian, gehackt
- 2 Scheiben altbackenes Toastbrot oder Brötchen
- 1 Ei
- Etwas Olivenöl zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt 1

Das Lamm Gehackte mit Salz, Pfeffer, Oregano und dem Knoblauch würzen. Mit dem eingeweichten Weißbrot, den gehackten Zwiebeln, Kapern, Paprika und dem Ei verarbeiten. Zum Schluss die Ziegenkäse Würfel und die gehackten Kräuter unterheben. Mit feuchten Händen, 100 g schwere Hacksteaks formen, in heißem Olivenöl heraus braten.

Schritt2

Anrichtevorschlag:

Schritt3

Dazu empfehle ich frische Thymian - Ofenkartoffeln, (Drillinge)

Schritt4

trocken in der Schale gegart, sowie ein buntes, griechisches Gemüse aus: Artischocken, (frisch oder aus einer guten Konserve)

Schritt5

knackigen Stangenbohnen in Rauten geschnitten, kleinen Schalotten und Kirschtomaten.

Schritt6

Alles "al dente" blanchiert, in Eiswasser abgekühlt und in brauner Butter mit frischen Kräutern wieder angeschwenkt.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** mediterran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechische-lammhacksteaks-auf-buntem-gemuese/>