



Lamm - Kartoffel - Spiesse mit Feta und Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der nächste Frühling kommt bestimmt, hier ein leckeres, unkompliziertes Pfannengericht

Zutaten

- 400 g Lammrückenfilets, parierte, küchenfertig, in 2 cm großen Medaillons
- 20 gleichmäßig kleine Frühkartoffeln
- 200 g Feta Käse am Stück in 16 Würfeln
- 16 Lorbeerblätter, frisch
- 1 gedrückte Knoblauchzehe, 1 frischer Rosmarin Zweig, 2 frische Thymian Zweige zum mit braten
- 4 El Olivenöl
- 4 schöne Tomaten Rispen (Ca. je 6 - 8 Stück)
- Salz, Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die gewaschenen Kartoffeln zunächst etwa 15 min. mit etwas Kümmel kochen, abgießen und auskühlen lassen; den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt3

Die Lammrückenfilets in 2 cm große Medaillons schneiden. Abwechselnd mit den Kartoffeln, Lorbeerblättern und Feta Würfeln auf einen Spieß stecken, salzen, pfeffern.

Schritt4

In eine Auflaufform oder auf das flache Backblech geben und mit dem Olivenöl bestreichen. Den

Knoblauch und die Kräuter darüber verteilen, die Tomaten Rispen dazu legen und ca. 8 min. ins Back Rohr geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu schmeckt mir der Gekonntgekocht Minze - Kräuter Dip

Rezeptart: Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lamm-kartoffel-spiesse-mit-feta-und-kartoffeln/>