

# Lammfilets

## „Flirt“

### Zutaten für 2 Personen:

- 4 Lammfilets
- feines Meersalz
- Pfeffer
- 1 Gemüsezwiebel
- Olivenöl
- 2 Tl oder 1 kleiner Zweig frischen Rosmarin
- 1 Tl Thymian
- 2El Petersilie (fein hacken)
- 50 g Feta-Käse
- 8 Stck. entsteinte schwarze Oliven
- Plattiereisen
- 4 Zahnstocher
- 1 Glas Weckzeit Chutney Aprikose „Flirt“

2 Tl Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. 2Tl fein gehackten Rosmarin, 2 Tl Petersilie und 1 Tl Thymian hinzugeben, in der Pfanne kurz untermischen und alles in eine Schüssel geben. Den Feta-Käse zerbröseln und mit den fein gehackten, schwarzen Oliven unter die Masse heben.

Die Lammfilets dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer (von beiden Seiten je 1 Prise) würzen und die Zwiebel-Käsemasse darauf verteilen. Dann zusammenrollen, mit einem Zahnstocher fixieren und mit Olivenöl von allen Seiten einpinseln. Auf dem Grill oder in einer Grillpfanne die Lammröllchen von allen Seiten kurz braten und mit etwas Aprikosen Chutney anrichten.

Anmerkung: Das Aprikosen Chutney kann warm oder kalt dazu gereicht werden. Falls gewünscht, Chutney nur bei mäßiger Hitze erwärmen (nicht mehr kochen).

Guten Appetit!