

# Kohlrabi-Lamm

## Zutaten:

2 Kohlrabi  
200g Pilze  
1 El Butter  
100 g Sahne  
400 g Lammkeule  
ohne Knochen  
2 El Rapsöl  
2 Rosmarinzweige  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

## So wird's gemacht:

Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Die Pilze putzen, nur wenn unbedingt notwendig waschen. Große Pilze vierteln, halbieren oder in dicke Scheiben schneiden.

Kohlrabi und Pilze mit Butter, Salz und Pfeffer zugedeckt 5 Minuten dünsten. Sahne und klein geschnittenes Schnittlauch zugeben und 5 Minuten fertig garen.

Lammkeule in daumendicke Scheiben schneiden, mit den Rosmarinzweigen bei großer Hitze im Olivenöl 5 min. knusprig braun braten.

Die Rosmarinzweige aus der Pfanne nehmen, sobald sie zu verbrennen drohen. Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Gemüse anrichten.

**Wir wünschen einen Guten Appetit!**



Hildegard Lammers  
Dompfaffstr.34  
53881 Euskirchen  
eMail: info@lapinchen.de  
Web: www.lapinchen.de

**Lapinchen's Hofladen:**  
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr  
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr  
Tel: 02255 13 71  
Fax: 02255 26 24

