

Lammkoteletts im Blätterteig gebacken



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 20 min.

Garzeit: 30 min.

Gesamtzeit: 50 min.

Zutaten

- * 4 Lammkoteletts
- * Pilze
- * Dotter
- * Fenchel

Zubereitung

Gewürzte Koteletts rasch anbraten, auf ausgerollten Blätterteig mit etwas gedünsteten Pilzen legen, einschlagen, mit Dotter bestreichen und mit Fenchel bestreuen; im Rohr goldgelb backen (bei 220 °C). Die Pfanne mit Öl ausschmieren.

Gemüse mit Erdäpfel