

Gegrillte Parmesan-Taler zum Lammkotelett mit Kirschtomaten und Rosmarin

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 140 g Parmesankäse, frisch gerieben
- 1 Bund Zitronenthymian, gehackt
- 2 Eigelbe
- 6 EL Semmelbrösel
- etwas Jodsalz
- etwas frisch gemahlener Pfeffer
- Frischhaltefolie
- 3 EL Olivenöl
- 18 Lamm-Stielkoteletts
- 400 g Kirschtomaten
- 4 Zweige Rosmarin

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2704 kJ
Energie (Kilokalorien):	646 kcal
Fett:	40 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	28 g
davon Zucker:	4,1 g
Ballaststoffe:	3,7 g
Eiweiß:	41 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Für die Parmesan-Taler zum Lammkotelett mit Kirschtomaten und Rosmarin 2 Innenbeutel Pfanni-Kartoffelpüree nach Packungsanleitung, jedoch nur mit 500 ml Wasser für die beiden Beutel zubereiten.

2. 140 g Parmesankäse, 1 Bund gehackten Thymian, 2 Eigelb und 6 EL Semmelbrösel unter das warme Püree rühren, so dass eine kompakte Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesanpüreemasse zu vier etwa fünf cm dicken Rollen formen. Mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.

3. Vor dem Grillen die Püree-Parmesanrolle in etwa zwei cm dicke Scheiben schneiden. Püree-Taler in einer Grillpfanne mit einem EL Olivenöl von jeder Seite etwa zwei Minuten goldbraun grillen. Warm halten.

4. Lammstielkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten etwa drei Minuten grillen. 400 g Kirschtomaten und 4 Rosmarinzweige abspülen und in der Grillpfanne etwa drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gegrillte Parmesan-Taler zum Lammkotelett mit Kirschtomaten und Rosmarin anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Die Pfanni Püree-Parmesantalermasse bereits am Vortag zubereiten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen