



Lammspieße mit Datteln in Minzpesto auf Kirschtomatensalat

Zutaten:

Kräuter
Zimt
Knoblauch
Datteln
Mandeln, Honig
Kardamom
Rote Zwiebeln
Kirschtomaten
Lauchzwiebeln
Limette
Öl, Salz, Pfeffer
Lammrücken



Zubereitung:

Gebe etwas Öl in eine Pfanne und lege den Lammrücken in die erhitzte Pfanne. Würze den Lammrücken mit Salz und Pfeffer. Schneide danach Lauchzwiebeln in kleine Stücke. Entkerne im Anschluss ein paar Datteln und schneide sie in kleine Stückchen (Tipp: Die Dattelkerne lassen sich super einpflanzen). Das Minzpesto wird zusammengemixt aus Kardamom, Minze, Zimt, Knoblauch, Honig, Limette, Öl, Mandeln und Petersilie. Salz und Pfeffer nicht vergessen und den ganzen Inhalt mit einem Mixer durchgemischt. Die Lauchzwiebeln kurz anbraten und dann kann das Spießchen gesteckt werden. Die Reihenfolge ist nicht wichtig, jeder kann das Spießchen nach seinem Geschmack stecken. Das Minzpesto über die Spießchen geben und noch kurz auf der warmen Platte ziehen lassen. Für den Kirschtomatensalat, die Kirschtomaten in Hälfte schneiden, eine Zwiebel und eine Knoblauch fein hacken und dazu geben. Etwas Limettensaft, Salz, Pfeffer dazu geben und das Öl nicht vergessen. Den Salat auf dem Teller ausbreiten und den Lammspieß auf dem Kirschtomatensalat platzieren.

Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**