

Lammspieß | Quinoa-Mango-Salat | Gemüsecoulis



Zubereitung

Basilikumcoulis auftauen lassen. Den Lammspieß im Ofen 3-4 Minuten bei 170°C erhitzen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden.

Anrichten

Quinoa-Mango-Salat mittig in das Fingerfood-Schiffchen füllen. Mit dem Basilikumcoulis drei Punkte an den Seiten „malen“. Den Lammspieß auflegen, so dass der Spieß halb-schräg nach oben zeigt. Mit etwas Rock-Chieves-Kresse garnieren.

Allergene

Senf, Sesamsamen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Mit Konservierungsstoff

Zutatenliste (1 Portion)

1 Lammspieß mit Honig und Thymian

Kategorie: Tiefkühl - TK Fleisch



30 g Quinoa-Mango Salat

Kategorie: Kühltheke - Frische Convenience



1 Fingerfood Schalen

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser



1 Gabel

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser



5 g Coulis Basilikum

Kategorie: Tiefkühl - TK Kräutergarten



1 Prise Rock-Chives-Kresse

Kategorie: Obst & Gemüse - Kräutergarten



Suche in der Textsuche
oder Sprich:
„Rock-Chives-Kresse“