

Rezepte ferner Länder: Eine kulinarische Reise mit Lamm

Thailand, Indien, Türkei, Sonne, Strand und Meer? Ihr träumt aktuell von einem Urlaub in fernen Ländern? Wir verschönern euch die Wartezeit auf die nächste Reise. Denn mit unseren außergewöhnlichen Lammrezepten nehmen wir euch mit auf eine kulinarische Reise um die Welt. Unser erster Stopp ist Indien, wo wir die beliebtesten Snacks des Landes probieren: Samosas gefüllt mit Lamm, Spinat und Feta. Weiter geht es nach Thailand mit einem pikanten Lammfleisch-Salat nach Thailänder Art. Und zu guter Letzt sollen unsere Geschmacksknospen noch an der türkischen Riviera entspannen bei einer traditionellen Türkischen Pizza mit Lamm und Aubergine. Einfach die Augen schließen, genießen und träumen.

Türkische Pizza mit Lamm und Aubergine

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 3 Lammkeulen-Steaks, in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- 400 g Fertigpizza-Teig
- 150 ml passierte Tomaten
- 80 g Feta
- 1,5 TL gehackte Minze
- Honig zum beträufeln

LAMM

Das musst du probieren

KÖSTLICHES AUS EUROPA

Zubereitung

Ofen auf 200° C Umluft (Gas Stufe 6) vorheizen. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Lammkeulen-Streifen darin für circa 2 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Restliches Öl in die Pfanne geben und die in Streifen geschnittene Zwiebel darin anbraten. Gewürfelte Aubergine dazu geben und für 5 bis 6 Minuten goldbraun anbraten. Dann gepressten Knoblauch und Paprikapulver hinzufügen und unter Rühren kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pizzateig auf einem Ofen- oder Pizzablech rund ausrollen. Teig mit passierten Tomaten bestreichen und mit der Auberginenmischung sowie dem Lammfleisch belegen. Pizza anschließend im Ofen knusprig backen.

Feta darüber bröckeln sowie die Minze auf der Pizza verteilen. Vor dem Servieren mit noch etwas Honig beträufeln.

Tipp: Wer's scharf mag, kann auch noch Chili über die Pizza streuen.

Europäisches Lammfleisch ist lecker, einfach zuzubereiten und stammt aus einer nachhaltigen Weidewirtschaft. Mit diesen Kernbotschaften wollen die Wirtschaftsverbände für Lammfleisch AHDB aus Großbritannien, Bord Bia aus Irland und Interbev aus Frankreich Lammfleisch jungen Verbrauchern in einer europaweiten Aufklärungs- und Werbekampagne schmackhaft machen. Ziel ist es, mit den Klischees aufzuräumen, ein Bewusstsein für die Wichtigkeit der Weidewirtschaft zu schaffen und so Lammfleisch mehr und mehr in die Küchen junger Verbraucher zu integrieren.

Der Inhalt stellt nur die Ansichten des Autors dar und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Consumers Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFAEA) übernimmt keine Verantwortung für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

LAMM

Das musst du probieren



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

