



kochen.tv

## Lammracks auf Kartoffel-Bohnenbeet an roter Peperonibutter



### Zutaten:

12 Lammracks  
2 EL Kräuterpesto  
Salz, Pfeffer  
Bratbutter  
800 g Kartoffeln, klein  
500 g Bohnen, ganz  
Salz  
1 Zwiebel, rot  
2 Peperoni, rot  
Kräuter, frisch,  
gemischt  
200 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Paprika

### Zubereitung:

Peperonis entkernen, auf ein Blech legen und mit Kräutern bedecken. Etwas Bratbutter darüber geben und im Ofen bei 180°C während ca. 20min backen. Peperonis vor dem Schälen auskühlen lassen, klein hacken, in die Rührmaschine geben und mit der kalten Butter verrühren. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln im Salzwasser weichkochen. Bohnen rüsten und im Salzwasser blanchieren. Bohnen unbedingt im kalten Wasser abkühlen lassen, damit grüne Farbe bestehen bleibt. Kartoffeln halbieren und Zwiebel in grobe Würfel schneiden.

Bratbutter in die Teflonpfanne geben und Zwiebeln und Kartoffeln auf der Anschnittseite anbraten. Sobald sie golden sind, Bohnen und gezupfte Kräuter dazu geben und 2 min. weiter schwenken.

Lammracks mit Pesto marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Marinade gut einreiben und in Bratbutter beidseitig anbraten.

### Anrichten:

Kartoffel-Bohnen in der Mitte des Tellers anrichten und die Lammracks darüber legen. Peperonibutter lauwarm darüber geben und Gericht mit frischen Kräutern dekorieren.

Weitere Gratisrezepte finden Sie unter [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

Rezept von Meta Hildebrand

