

Gabriellas Salatsauce



LAMMFLEISCHSALAT MIT ZUCCHINI UND GABRIELLAS SALATSAUCE (6 PERS.)

600 g gekochtes Lammfleisch ohne Knochen, 300 g Zucchini, 1 EL Olivenöl, Pfeffer, Salz, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Petersilie, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Das Lammfleisch in sehr dünne, kleine Scheiben schneiden. Die Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden, und in Olivenöl 6 Minuten zugedeckt dünsten. Sie sollen leicht anbraten. Am Ende der Garzeit das Fleisch dazu geben und anwärmen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, und inzwischen Gabriellas Salatsauce mit dem durchgepressten Knoblauch und der Petersilie mischen. Die Zucchini und das Lammfleisch mit 2 EL der Salatsauce mischen und auf eine große Platte dekorieren.

Den Rest der Sauce, zusammen mit einem knusprigen Bauernbrot, separat dazureichen.

