



Koteletts vom Walisischen Lamm (g.g.A.), gefüllt mit Halloumi und Roter Pesto-Sauce mit grobem Hummus, Oliven und Zitrone



Zutaten

- 4 magere Koteletts vom Walisischen Lamm, in Scheiben geschnitten
- 250 g Halloumi-Käse oder einen anderen vergleichbaren Hartkäse, in 4 - 6 breite Scheiben geschnitten
- 30 ml (2 EL) Rote Pesto-Sauce
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Für den Hummus:
 - 400 g gekochte Kichererbsen
 - 30 ml (2 EL) Olivenöl
 - Saft und geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
 - 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 - 1 Prise Cayennepfeffer
 - Salz und Pfeffer
 - 6 grüne Oliven, entkernt und grob gehackt

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Portionen: 2

Küche: orientalisches

Zuschnitt:
Karree/Kotelett

Zubereitung

1. Ofen auf Grillstufe vorheizen. Koteletts vom Walisischen Lamm auf einem Brett platzieren und jeweils von der Schmalseite des Fleisches einschneiden, so dass eine flache Tasche im Fleisch entsteht.
2. Jeweils eine Käsescheibe in die Fleischtaschen geben und einem kleinen Teelöffel Rote Pesto-Sauce darauf geben. Außenseite der Koteletts mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Koteletts auf einem Backblech auf Backpapier oder einem geölten Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 8 - 10 Minuten von jeder Seite grillen, bis sie goldbraun sind. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Hummus in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken.
4. Den Hummus in eine Schale geben und Öl und Cayennepfeffer darüber geben. Koteletts mit Hummus, Oliven, Salat und getoastetem Pita-Brot servieren.