

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 16. Juni 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Lammkarree mit Joghurtsauce und Thymianflade**

**40 Minuten/ aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

2 Lammkronen (Karree), 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 4 angedrückte Knoblauchzehen, Olivenöl, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer.

Für die Joghurtsauce: 1 Becher griechisches Joghurt, 50 g schwarze Oliven (klein geschnitten, Kern entfernt), 50 g Knoblauch (klein geschnitten), 2 EL gehackte Petersilie, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer

Für die Thymianfladen: 500 g glattes Weizenmehl, 1 TL Salz, 1 TL Backpulver, 50 g Mineralwasser, 450 g Naturjoghurt, 2 EL gehackter Thymian.

### **Zubereitung**

Die Lammkronen in Olivenöl rundum scharf anbraten. Mit Knoblauch, Butter, Rosmarin und Thymian belegen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C in 12 bis 15 Minuten zu einem rosa Fleischkern braten. Das Fleisch an einem warmen Ort rasten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Joghurtsauce alle Zutaten vermengen, würzig abschmecken.

Für die Thymianfladen alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten und 20 Minuten rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und Fladen (8 cm Durchmesser) ausstechen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Teigfladen darin beidseitig backen.

Das Lamm mit den Fladen und der Joghurtsauce servieren.